C/2025/4106

22.7.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/4106)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Beaufort“

EU-Nr.: PDO-FR-0106-AM01 — 23.4.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Beaufort“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerium für Landwirtschaft und Ernährungssouveränität)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Begründung, warum die Änderung(en) unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 2024/1143 fällt/fallen:

Keine der beschriebenen und begründeten Änderungen umfasst eine Änderung des Namens der geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung dieses Namens bzw. trägt das Risiko in sich, dass der Zusammenhang gemäß Artikel 5 Absatz 2 Buchstabe b verloren geht, und keine dieser Änderungen hat zusätzliche Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge. Die Änderungen fallen daher unter die Definition einer Standardänderung.

7. **Beschreibung der genehmigten Änderung(en)**

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats*

Die E-Mail-Adresse des INAO wird aktualisiert und die nicht mehr verwendete Faxnummer wird gestrichen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Antragstellende Vereinigung*

Die Kontaktdaten der antragstellenden Vereinigung werden aktualisiert, um die nicht mehr verwendete Faxnummer zu streichen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. *Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Unter Nummer 3 werden die Worte „auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2024“ eingefügt.

Mit dieser redaktionellen Änderung wird für die Abgrenzung des Gebiets auf den amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2024 Bezug genommen.

Die Abgrenzung des geografischen Gebiets wird geändert. Das geografische Gebiet der g.U. „Beaufort“ wird um einen Teil der Gemeinde Césarches im Departement Savoie erweitert.

Abgesehen von dieser Änderung werden die Liste der Gemeinden, aus denen das geografische Gebiet besteht, sowie deren Namen ohne Änderung der Abgrenzung des geografischen Gebiets aktualisiert, um den administrativen Änderungen Rechnung zu tragen, die wie im amtlichen Gemeindeschlüssel angegeben erfolgt sind.

Außerdem wird ein Satz hinzugefügt, mit dem auf die Verfügbarkeit von kartografischen Unterlagen in Bezug auf das geografische Gebiet auf der Website des Nationalen Instituts für Ursprung und Qualität (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) hingewiesen wird.

Die Rubrik „Abgrenzung des geografischen Gebiets“ des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

4. *Identifizierung der Hersteller*

Es wird klargestellt, dass Hersteller, die nur einen Teil des Jahres tätig sind, ihre Erzeugungszeiträume in ihrer Identifizierungserklärung angeben müssen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5. *Meldepflichten*

Die Meldepflichten für Milcherzeuger, die nur während eines Teils des Jahres in der Erzeugung tätig sind, werden gestrichen.

Diese Meldepflichten sind nämlich mit einem erheblichen Verwaltungsaufwand verbunden, ohne dass die übermittelten Daten von Nutzen wären. Da der Zeitpunkt der Wiederaufnahme der Tätigkeit von einer Vielzahl von Faktoren abhängt (Witterung usw.), sind die gemeldeten Wiederaufnahmetermine oft recht vage.

Die Modalitäten für die technische Klassifizierung der Käselaibe werden ebenfalls geändert, um eine Überwachung durch die Vereinigung einzuführen. Auf diese Weise sollen unterschiedliche Klassifizierungen durch die verschiedenen Verarbeiter vermieden werden.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

6. *Definition der Herde*

Es wird festgelegt, dass der Begriff „Herde“ alle im Betrieb vorhandenen milchgebenden und trockenstehenden Milchkühe umfasst.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

7. *Futter*

Die Weidehaltung der Herde muss in dem geografischen Gebiet erfolgen. Der Begriff „genverändert“ wird durch den Begriff „GVO“ ersetzt, um alle möglichen genetischen Veränderungen zu verbieten.

Getrocknete Esparsette wird in die Liste der Futtermittel für die Winterration aufgenommen. Mit diesem Futtermittel kann die Ernährung der Herde ergänzt und diversifiziert werden. Der Begriff „genverändert“ wird ebenfalls durch den Begriff „GVO“ ersetzt.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

8. *Verarbeitung der Milch*

Die Bestimmung zur Begrenzung des Milchdurchflusses in den Pumpen wird gestrichen. Diese ist nämlich subjektiv und daher nicht kontrollierbar. Darüber hinaus haben die Erzeuger kein Interesse daran, den Milchdurchfluss zu vervielfachen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

9. *Herstellungsverfahren*

Es wird festgelegt, dass die verwendeten Tücher aus Leinen sein müssen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

10. *Angaben, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt*

Unter Punkt 5 des Einzigen Dokuments werden zur besseren Lesbarkeit die Überschriften der Absätze gestrichen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

12. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung*

Es wird eine Änderung vorgenommen, um klarzustellen, dass der Name der Ursprungsbezeichnung im selben Sichtfeld wie das g.U.-Logo der EU erscheinen muss.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Beaufort“

EU-Nr.: PDO-FR-0106-AM01 — 23.4.2025

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Beaufort“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 04 — MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIESSBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0406 — Käse und Quark/Topfen

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Der „Beaufort“-Käse wird nach einem Kochkäseverfahren ausschließlich aus nicht entrahmter, roh verarbeiteter Kuhmilch hergestellt. Er wird in der Salzlake und dann an der Oberfläche gesalzen, bevor er mindestens fünf Monate lang reift.

Sein Teig ist geschmeidig und cremig, von elfenbein bis blassgelber Färbung und kann einige feine, waagerecht verlaufende Risse und wenige kleine Öffnungen aufweisen („Rebhuhnaugen“). Die Käselaibe sind von flacher Form mit nach innen gewölbtem Rand, 20-70 kg schwer, haben einen Durchmesser von 35-75 cm und eine Höhe von 11-16 cm. Sie haben eine abgeriebene, saubere und feste, gleichmäßig gelb bis braun gefärbte Rinde. Der „Beaufort“ enthält mindestens 48 % Fett bei vollständiger Trocknung, und die Trockenmasse im reifen Käse muss mindestens 61 % ausmachen.

Abgepackter Käse darf nur mit einem Stück der für die Bezeichnung typischen Rinde verkauft werden; allerdings kann von der Rinde auch die Käseschmiere entfernt sein. Wird der Käse in geriebener Form in den Handel gebracht, darf er nicht mehr die Bezeichnung „Beaufort“ tragen.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Der Heu- und Weidebedarf der Milchkuhherde muss zu mindestens 75 % im geografischen Gebiet gedeckt werden. Außerhalb des geografischen Gebiets erzeugtes Futter darf nur zur Ergänzung der lokalen Futterressourcen verwendet werden. Die Weiden müssen sich in dem geografischen Gebiet befinden.

Die Futterressourcen in dem Gebiet reichen nicht immer aus, um die Herden zu ernähren. Die zugelassenen einfachen oder gemischten Ergänzungsfuttermittel können aufgrund der Boden- und Klimabedingungen nicht in dem Gebiet erzeugt werden.

Da die Grundnahrung der Herde (Weidegras und Heu) größtenteils aus dem geografischen Gebiet stammt und die Ergänzungsfuttermittel streng begrenzt sind, sind die hauptsächlich auf die geografischen Verhältnisse zurückzuführenden Auswirkungen dieser äußeren Faktoren auf die Eigenschaften begrenzt.

GVO-Sorten für Pflanzen sind nicht zulässig.

Silofutter, andere fermentierte Futtermittel und Rübenschnitzel sind im Betrieb verboten.

Mindestens 20 % des jährlichen Heubedarfs werden durch das geografische Gebiet gedeckt.

Während der Weidesaison ist eine Zufütterung der Milchkühe nur in Ausnahmefällen zulässig (Abkalbung, Melkköder, ungünstige Witterungsverhältnisse, Weideauftrieb und Nachsaison).

Für die Zufütterung gelten folgende Höchstmengen:

— bei Almhaltung: durchschnittlich 1,5 kg/Tag pro milchgebende Kuh der Herde. Vor dem 1. August ist nur Getreide als Ergänzungsfutter zulässig.

— bei Weidehaltung außerhalb der Alm: durchschnittlich 2,5 kg/Tag pro milchgebende Kuh der Herde.

Die für die Herstellung verwendete Milch muss von Herden aus Milchkühen der örtlichen Rassen Tarine und Abondance stammen. Die durchschnittliche Milchproduktion der Herde ist auf jährlich 5 000 kg Milch je Milchkuh beschränkt.

Die für die Herstellung verwendete Milch muss von Herden aus Milchkühen der örtlichen Rassen Tarine und Abondance stammen. Die durchschnittliche Milchproduktion der Herde ist auf jährlich 5 000 kg Milch je Milchkuh beschränkt.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Milcherzeugung, die Herstellung und die Reifung des Käses erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

Die Milch muss nach dem Melken innerhalb kürzester Zeit in die Käserei gebracht werden. Wenn auf dem Hof Kühlbehälter verwendet werden, kann die Milch auf Wunsch der Käserei jedoch nur einmal täglich angeliefert werden. In diesem Fall wird die Milch aus den verschiedenen Melkvorgängen erst in der Käserei bei der Herstellung gemischt. Durch die Verarbeitung der „warmen Milch“ bleiben die ursprünglichen, mit der Pflanzenvielfalt verbundenen Eigenschaften der Milch erhalten. Dieses Verfahren ist außerdem die entscheidende Voraussetzung für die fettreiche Herstellungsart ohne Entrahmung unter Verwendung wilder Sauermilchkulturen.

Die Reifung im kühlen Gewölbekeller, die für die Qualität des Käses unverzichtbar ist, entspricht einem Verarbeitungsschritt, der sich die am Erzeugungsstandort herrschenden Witterungsbedingungen zunutze macht und bestens auf den Herstellungsablauf für Fettkäse abgestimmt ist.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Zusätzlich zu den in den gesetzlichen Regelungen für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben weist die Kennzeichnung von Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Beaufort“ die folgenden Angaben im selben Sichtfeld auf:

— den Namen der Ursprungsbezeichnung in einer Schriftgröße, die mindestens zwei Dritteln der größten auf dem Etikett vorkommenden Buchstaben entspricht, und

— das g.U.-Logo der Europäischen Union.

Hervorhebungen und andere Zusätze zur Ursprungsbezeichnung dürfen weder auf dem Etikett noch in Anzeigen, auf Rechnungen oder Geschäftsunterlagen erscheinen; davon ausgenommen sind: — besondere Handels- oder Herstellermarken, — die Begriffe „été“ („Sommer“) und „Chalet d'Alpage“ („Almhaltung“), deren Verwendung unter den in der Produktspezifikation angegebenen Voraussetzungen zulässig ist.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet des „Beaufort“ erstreckt sich über das Hochgebirge des Departements Savoie und umfasst die Gemeinden der Gebirgsmassive des Beaufortain, des Val d'Arly, der Tarentaise und der Maurienne sowie zwei angrenzende Gemarkungen im Departement Haute-Savoie. Es umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel von 2024:

Departement Savoie:

Vollständig einbezogene Gemeinden:

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, Villaroger.

Teilweise einbezogene Gemeinden: Albertville mit den Grundbuchabschnitten E2, E3 und E4, Césarches innerhalb der Grenzen des geografischen Erzeugungsgebiets, wie sie vom zuständigen nationalen Ausschuss des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität) in seiner Sitzung vom 20. März 2025 genehmigt wurden.

Departement Haute-Savoie

Vollständig einbezogene Gemeinde: Praz-sur-Arly.

Teilweise einbezogene Gemeinde: (Les) Contamines-Montjoie mit den Grundbuchabschnitten D8 (teilweise), E6, E7, E8 (teilweise), F5 (teilweise), F6 (teilweise), F8 (teilweise), F9, F10, F11, F12, F13.

Eine Grafik mit den Grenzen des geografischen Erzeugungsgebiets wird in den Rathäusern der betreffenden Gemeinden hinterlegt und kann auf der Website des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität) eingesehen werden.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die natürliche Umgebung des Käses mit der Ursprungsbezeichnung „Beaufort“ ist gekennzeichnet durch die Zugehörigkeit zum Massiv der Inneralpen, für die folgende Merkmale typisch sind: kompakte Gebirgsmassive aus kristallinem Gestein sowie die Sedimentgesteine im Gebiet um Briançon und zum Teil externe kristalline Gebirgsmassive, in denen weichere, schieferartige Sedimentgesteine auftreten können.

Als Schnittstelle zwischen den Nord- und den Südalpen im engeren Sinne profitiert das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung, wo 95 % der von der Herstellungskette genutzten Fläche Dauergrünland sind, von den Vorteilen, die dies bietet:

— eine ausreichend hohe (jedoch nicht zu ausgiebige) Niederschlagsmenge und tiefe Böden, die die Erzeugung von ausreichenden Mengen recht nahrhaften Grases für die Milchkuhhaltung ermöglichen,

— eine reiche Vielfalt an Kräuterpflanzen, vergleichbar mit der von trockenem Grasland.

Das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Beaufort“, das sich über die Gebirgsmassive des Beaufortain, die Täler der Tarentaise, die Maurienne und einen Teil des Val d'Arly erstreckt, zeichnet sich durch ausgedehnte Almweiden (92 % der Weideeinheiten im Departement Savoie) aus.

Auf diesen Almflächen haben sich Weidemethoden entwickelt, die einzeln und als Ganzes in einem derartigen Ausmaß anderswo in den Alpen nicht anzutreffen sind und ein einzigartiges land- und weidewirtschaftliches System bilden. Dieses System ist durch eine nach Höhenlage abgestufte Nutzung der Vegetation, verbunden mit der zusätzlichen Nutzung des Talgrunds und der Bewirtschaftung der Almen, gekennzeichnet. Die Wanderung des Viehs und die tägliche Anwesenheit des Menschen nach dem Grundsatz „Immer dem Graswuchs nach“ ermöglichen das Melken vor Ort und eine präzise Grasbewirtschaftung als Grundlage für die Pflege der Naturweiden.

Das seit dem 17. Jahrhundert bestehende land- und weidewirtschaftliche System hat sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt, ist jedoch seinen Grundsätzen treu geblieben.

Die Almen, die im Sommer 100 bis 110 Tage genutzt werden, befinden sich:

— in Hochgebirgsregionen, wo große Herden (50 bis 150 Milchkühe) weiden. Dank der Verbindungswege, die bis zu den Almen und innerhalb von diesen angelegt wurden, können fahrbare Melkanlagen der Herde folgen, wenn sie immer den Weidegründen nach von 1 500 m auf 2 500 m Höhe wandert. Die Herde wird durch Zusammenlegung mehrerer Herden gebildet.

— in Mittelgebirgsregionen, in denen die Herden der Familienbetriebe weiden. Gemolken wird oft auf der kleineren, nicht so hoch gelegenen Alm, wenngleich diese Methode immer mehr zurückgeht.

Die Milch kann (insbesondere in den Hochgebirgsregionen) an Ort und Stelle verarbeitet werden, wird aber größtenteils von den Käsereien, die sie das ganze Jahr über in den Talgründen verarbeiten, gesammelt (85 bis 90 % der Erzeugung). Die Herden überwintern in diesen Tälern. Auf den Flächen, die die Herden verlassen haben, wird im Sommer auch Heu gemacht.

Seit jeher kommt es vor, dass Milchkühe aus dem Gebiet verbracht werden:

— einige Milchkühe (die den „Beaufort“-Herstellern gehören) werden über den Winter ins Tal gebracht.

— andere, die den Landwirten im Tal gehören, kommen nur während der Almzeit zu den Herden im Gebiet.

Färsen werden im Winter zur Pflege von Feuerschneisen im Departement Var eingesetzt. Zwischen den Tal- und den Almlagen gibt es noch eine mittlere Lage, die Hügellandschaft („montagnette“), wo sich die Herden einige Zeit in der Zwischensaison aufhalten.

Das Erzeugungsgebiet ist durch eine traditionelle Rinderhaltung der Rassen Tarine und Abondance gekennzeichnet, insbesondere der Tarine, deren Ursprung in der Tarentaise liegt. Schon 1963 wurde sie von E. Quittet wie folgt beschrieben: „Die Rasse Tarine besitzt unverkennbare Merkmale von Ausdauer und Widerstandsfähigkeit unter diesen härteren Lebensbedingungen, die zum großen Teil auf ihre Lebensweise (Almhaltung im Sommer auf 1 500 bis 2 000 m Höhe) zurückzuführen sind. Trotz regelmäßiger Abkalbungen bleibt sie lange Zeit in einem guten Zustand. Sie verfügt über die außergewöhnliche Fähigkeit, im Winter auch mit Raufutter zurechtzukommen und trotzdem annehmbare Milcherträge zu liefern … Die Tarine ist eine ausgezeichnete Milchviehrasse vor allem für raue Klimaverhältnisse.“

Der „Beaufort“ unterscheidet sich von anderen gepressten Kochkäsesorten insbesondere durch seinen Fettgehalt.

Das zu Beginn des 17. Jahrhunderts entwickelte Verfahren zur Erzeugung von gepresstem Kochkäse fand rasch Verbreitung unter allen Hochlandbewohnern des östlichen Frankreichs. So konnten die Menschen des „Beaufort"-Gebiets Vermarktung und Verbrauch der im Sommer auf den Almen zu viel erzeugten Milch auf den Winter verschieben. Dieses Verfahren, das zunächst nur als eine Möglichkeit wahrgenommen wurde, nahm im unmittelbaren Zusammenhang mit der Umgebung spezifische Merkmale an (Verwendung von Vollmilch und Kaltreifung).

Bei der Landwirtschaftsbefragung 1929 wurde die Bezeichnung „Beaufort" deutlich von den anderen Gruyère-Sorten unterschieden. „Der Forstaufseher weist darauf hin, dass ‚Gruyère de Beaufort' unter der Bezeichnung ‚Beaufort' und nicht mehr nur einfach unter dem Namen ‚Gruyère' angeboten wird und daher teurer verkauft werden kann."

1945 wurde die Bezeichnung „Beaufort" durch den Erlass Nr. 45-1245, in dem alle französischen Käsesorten definiert sind, denjenigen Käsesorten zuerkannt, die „ausschließlich aus Kuhmilch hergestellt werden und aus einer gekochten, gepressten und gesalzenen Käsemasse mit trockener Rinde bestehen." Noch heute unterscheidet sich „Beaufort" von allen anderen gepressten Kochkäsesorten insbesondere durch folgende Merkmale:

— Herstellung unmittelbar nach dem Melken aus roher Vollmilch,

— Verwendung einer Holzform, dem sogenannten „Käsereifen", durch den der Käse einen nach innen gewölbten Rand erhält,

— traditionelle Verarbeitungsverfahren, insbesondere die Zugabe von thermophilen Lactobazillen, die vom Käser kultiviert werden,

— ein Käseteig ohne oder fast ohne Öffnungen dank der Reifung im kühlen Keller.

Organoleptisch zeichnet sich der „Beaufort" dadurch aus, dass er einen zunächst festen, dann schmelzenden Teig am Gaumen aufweist, ohne jedoch allzu sehr zu kleben. Seine Aromen müssen vielfältig, dürfen aber nicht zu kräftig sein.

Durch die beschriebenen Besonderheiten der Natur ergibt sich ein großer Reichtum an Pflanzenarten und eine große Vielfalt an dort vorkommenden Pflanzengemeinschaften. Alle pflanzensoziologischen Gesellschaften auf Höhenrasen, Hochmooren und Heideflächen, die bei der Almbewirtschaftung genutzt werden, sind hier vertreten.

In mehreren Untersuchungen – Dorioz et al. (2000), Dorioz 1995; Inra, 1994, Dorioz und Van Oort, 1991, Legros et al., 1987, Dorioz, 1995 – wurde die extreme Vielfalt und Mannigfaltigkeit des Graslands aufgezeigt, auf dem insgesamt 250 bis 300 Arten gedeihen. Je nach Exposition, Neigung der Felsen und Bodenarten ist an nur einem Weidetag ein äußerst vielfältiges Futterangebot anzutreffen.

Diese besonders schmackhafte Flora bietet wohl eine aromatische Mischung, die in den ganz besonderen und sehr typischen Geschmacksmerkmalen des „Beaufort"-Käses zum Ausdruck kommt (Dumont und Adda, 1978, Buchin et al., 1999; Asselin et al., 1999, in Dorioz et al., 2000).

Das Weidesystem baut auf der Nutzung dieser großen Pflanzenvielfalt durch Herden der örtlichen Viehrassen Tarine und Abondance auf, die nach gänzlich der Natur angepassten Weidemethoden gehalten werden. Ferner bleiben durch die Verarbeitung der „warmen Milch" die ursprünglichen, mit der Pflanzenvielfalt verbundenen Eigenschaften erhalten. Dieses Verfahren ist die entscheidende Voraussetzung für die fettreiche Herstellungsart ohne Entrahmung unter Verwendung wilder Sauermilchkulturen. Durch die Verwendung eines konvexen Käsereifens ist es möglich, sich an die großen Schwankungen bei den auf der Alm anfallenden Milchmengen anzupassen, die Temperatur im Innern des Käses beim Pressen konstant zu halten und die Form des Käselaibs zu stabilisieren... Die Reifung im kühlen Gewölbekeller, die für die Qualität des Käses unverzichtbar ist, entspricht einem Verarbeitungsschritt, der sich die am Erzeugungsstandort herrschenden Witterungsbedingungen zunutze macht und bestens auf den Herstellungsablauf für Fettkäse abgestimmt ist.

Alle Herstellungs- und Verarbeitungspraktiken bilden zusammen ein in sich geschlossenes Ganzes, das die besonderen Merkmale des Erzeugnisses ausmacht und dazu führt, dass die aromatische Vielfalt der besonderen Pflanzenarten auch im Endprodukt zum Ausdruck kommen kann.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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