C/2025/4106

22.7.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/4106)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Beaufort»

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-0106-AM01 — 23.4.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Beaufort»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-ήσεις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143:

Οι τροποποιήσεις που περιγράφονται και αιτιολογούνται δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ή αλλαγή στη χρήση της εν λόγω ονομασίας. Δεν ενέχουν τον κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού, που αναφέρεται στο άρθρο 5 παράγραφος 2 στοιχείο β), ούτε συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος. Ως εκ τούτου, οι εν λόγω τροποποιήσεις ανταποκρίνονται στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους*

Επικαιροποιείται η διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου του ΙΝΑΟ και διαγράφεται ο αριθμός τηλεομοιοτυπίας που δεν χρησιμοποιείται πλέον.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Αιτούσα ομάδα*

Τα στοιχεία επικοινωνίας της αιτούσας ομάδας τροποποιούνται, ώστε να αφαιρεθεί ο αριθμός τηλεομοιοτυπίας, ο οποίος δεν χρησιμοποιείται πλέον.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Στο σημείο 3 προστίθενται οι λέξεις «βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2024».

Αυτή η συντακτική τροποποίηση καθιστά δυνατή την ταυτοποίηση της γεωγραφικής περιοχής με παραπομπή στην έκδοση του 2024 του επίσημου γεωγραφικού κώδικα.

Τροποποιείται η οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής. Η γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ «Beaufort» επεκτείνεται ώστε να συμπεριλάβει τμήμα του δήμου Césarches του νομού Savoie.

Πέραν της εν λόγω τροποποίησης, επικαιροποιούνται ο κατάλογος των δήμων που απαρτίζουν τη γεωγραφική περιοχή, καθώς και η ονομασία τους, χωρίς να μεταβληθούν τα όρια της γεωγραφικής περιοχής, προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι διοικητικές τροποποιήσεις που επήλθαν όπως προσδιορίζονται στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα.

Προστίθεται επίσης περίοδος με την πληροφορία ότι οι χάρτες της γεωγραφικής περιοχής είναι διαθέσιμοι στον ιστότοπο του INAO.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στην ενότητα με τίτλο «Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής».

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Στοιχεία των επιχειρήσεων*

Διευκρινίζεται ότι οι επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται κατά τη διάρκεια μέρους του έτους πρέπει να προσδιορίζουν τις περιόδους παραγωγής τους στην οικεία δήλωση ταυτοποίησης.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων*

Καταργούνται οι υποχρεώσεις υποβολής δήλωσης για τους γαλακτοπαραγωγούς που παράγουν μόνο κατά τη διάρκεια μέρους του έτους.

Οι εν λόγω υποχρεώσεις υποβολής δήλωσης συνεπάγονται σημαντικό διοικητικό φόρτο χωρίς τα διαβιβαζόμενα δεδομένα να είναι χρήσιμα. Δεδομένου ότι η ημερομηνία επανέναρξης της δραστηριότητας εξαρτάται από πολλούς παράγοντες (π.χ. καιρικές συνθήκες), οι ημερομηνίες επανέναρξης που υποβάλλονται είναι συχνά κατά κύριο λόγο ασαφείς.

Τροποποιούνται επίσης οι τεχνικές διαδικασίες για την ταξινόμηση των κεφαλιών τυριού, ώστε να συμπεριληφθεί η εποπτεία από την ομάδα παραγωγών. Σκοπός της προσθήκης αυτής είναι να αποφευχθεί η διαφορετική κατάταξη των διαφόρων τυροκομικών παραγωγών.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Ορισμός του κοπαδιού*

Διευκρινίζεται ότι ο όρος «κοπάδι» αναφέρεται σε όλες τις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής που είναι παρούσες στην εκμετάλλευση, ανεξάρτητα από το αν στη δεδομένη χρονική στιγμή είναι γαλακτοφόρες.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. *Σιτηρέσιο*

Διευκρινίζεται ότι το κοπάδι πρέπει να βόσκει εντός της γεωγραφικής περιοχής. Ο όρος «διαγονιδιακός» αντικαθίσταται από τον όρο «ΓΤΟ», προκειμένου να απαγορευτεί κάθε πιθανή γενετική τροποποίηση.

Η αφυδατωμένη χορτονομή ψυχανθών προστίθεται στον κατάλογο των πρώτων υλών ζωοτροφών στο χειμερινό σιτηρέσιο των αγελάδων. Η συγκεκριμένη ζωοτροφή καθιστά δυνατή τη συμπλήρωση και τη διαφοροποίηση της διατροφής του κοπαδιού. Ο όρος «διαγονιδιακός» αντικαθίσταται επίσης από τον όρο «ΓΤΟ».

Η εν λόγω τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. *Μεταποίηση του γάλακτος*

Απαλείφεται η διάταξη που περιορίζει τη διοχέτευση του γάλακτος μέσω των αντλιών. Πράγματι, το κριτήριο αυτό είναι υποκειμενικό και, ως εκ τούτου, είναι αδύνατο να ελεγχθεί. Επιπλέον, οι παραγωγοί δεν έχουν κίνητρο για να πολλαπλασιάσουν τις διακινήσεις γάλακτος.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. *Μέθοδος παραγωγής*

Διευκρινίζεται ότι το ύφασμα που χρησιμοποιείται για την τοποθέτηση του τυροπήγματος σε τυροκομική μήτρα πρέπει να είναι λινό.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

10. *Στοιχεία που αποδεικνύουν τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή*

Στο σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου, οι τίτλοι των παραγράφων διαγράφονται, προκειμένου να διευκολυνθεί η ανάγνωση του κειμένου.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

12. *Ειδικά στοιχεία της επισήμανσης*

Γίνεται τροποποίηση προκειμένου να διευκρινιστεί ότι η ονομασία πρέπει να βρίσκεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με το σύμβολο.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Beaufort»

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-0106-AM01 — 23.4.2025

ΠΟΠ (Χ) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

Beaufort

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 04 — ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ. ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ. ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

0406 — Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Beaufort» είναι τυρί με ψημένη συμπιεσμένη μάζα που παρασκευάζεται αποκλειστικά από πλήρες μη παστεριωμένο αγελαδινό γάλα το οποίο μεταποιείται ανεπεξέργαστο. Υποβάλλεται σε αλάτιση, αρχικά σε άλμη και κατόπιν με επάλειψη της επιφάνειας, και εν συνεχεία σε ωρίμαση επί ελάχιστο χρονικό διάστημα 5 μηνών.

Η μάζα είναι ελαστική και κρεμώδης και μπορεί να παρουσιάζει ορισμένες λεπτές οριζόντιες ρωγμές και μερικές μικρές οπές (γνωστές στα γαλλικά ως «μάτι της πέρδικας»). Τα κεφάλια του τυριού έχουν πεπλατυσμένο σχήμα με κοίλη ράχη, βάρος 20 έως 70 χιλιόγραμμων, διάμετρο 35 έως 75 εκατοστόμετρων και ύψος ράχης 11 έως 16 εκατοστόμετρων. Η πλυμένη κρούστα έχει καθαρό, σφικτό και ομοιόμορφο χρώμα, το οποίο μπορεί να κυμαίνεται από κίτρινο έως καστανό. Το «Beaufort» περιέχει τουλάχιστον 48 % λιπαρής ουσίας μετά από πλήρη ξήρανση, ενώ η περιεκτικότητά του σε ξηρή ουσία δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 61 % στο τυρί που έχει ωριμάσει.

Όταν το τυρί πωλείται προσυσκευασμένο, τα τεμάχια πρέπει υποχρεωτικά να περιλαμβάνουν ένα τμήμα με κρούστα, που αποτελεί χαρακτηριστικό της ονομασίας. Η κρούστα αυτή, ωστόσο, μπορεί να είναι απαλλαγμένη από το επίχρισμα. Όταν το τυρί πωλείται τριμμένο, απαγορεύεται η χρήση της ονομασίας «Beaufort».

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το 75 % τουλάχιστον των αναγκών σε άχυρο και βοσκή για τη διατροφή του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής πρέπει να καλύπτεται από τη γεωγραφική περιοχή. Οι χορτονομές μπορούν να εισάγονται μόνο εκτός της περιοχής ως συμπλήρωμα των τοπικών πόρων. Η βόσκηση πρέπει να πραγματοποιείται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Οι χορτονομές στην περιοχή δεν επαρκούν πάντοτε για τη διατροφή των κοπαδιών. Οι εγκεκριμένες απλές ή σύνθετες συμπληρωματικές ζωοτροφές δεν μπορούν να παράγονται στην περιοχή, δεδομένων των κλιματικών και εδαφολογικών συνθηκών.

Δεδομένου ότι το συντριπτικά μεγαλύτερο ποσοστό των βασικών ζωοτροφών του κοπαδιού (βοσκότοποι και σανός) προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή και οι συμπληρωματικές ζωοτροφές είναι αυστηρά περιορισμένες, οι επιπτώσεις των εν λόγω ζωοτροφών που παράγονται εκτός της περιοχής στα χαρακτηριστικά, κυρίως λόγω του γεωγραφικού περιβάλλοντος, είναι ελάχιστες.

Δεν επιτρέπονται φυτικές ποικιλίες ΓΤΟ.

Τα προϊόντα ενσίρωσης, άλλες ζωοτροφές που έχουν υποστεί ζύμωση και ο πολτός τεύτλων απαγορεύονται στην εκμετάλλευση.

Το 20 % τουλάχιστον των ετήσιων αναγκών σε άχυρο για τη διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής πρέπει να καλύπτεται από τη γεωγραφική περιοχή.

Κατά τη διάρκεια της περιόδου βόσκησης, οι αγελάδες γαλακτοπαραγωγής μπορούν να λαμβάνουν συμπληρωματικές ζωοτροφές μόνο σε εξαιρετικές περιπτώσεις (τοκετός, σύστημα αρμέγματος, ακραία καιρικά φαινόμενα, ελεύθερη βοσκή και τέλος της περιόδου βόσκησης).

Η συμπληρωματική ζωοτροφή δεν μπορεί να υπερβαίνει τις παρακάτω τιμές:

— Όταν οι αγελάδες βόσκουν σε αλπικούς βοσκοτόπους: 1,5 kg ανά αγελάδα σε γαλακτοφορία ημερησίως κατά μέσο όρο σε όλη την αγέλη. Πριν από την 1η Αυγούστου, μόνο τα σιτηρά επιτρέπονται ως συμπληρωματικές ζωοτροφές.

— Όταν οι αγελάδες βόσκουν εκτός αλπικών βοσκοτόπων: 2,5 kg ανά αγελάδα σε γαλακτοφορία ημερησίως κατά μέσο όρο σε όλη την αγέλη.

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «Beaufort» πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από κοπάδια που αποτελούνται από αγελάδες των τοπικών φυλών Tarine και Abondance. Η μέση παραγωγή του κοπαδιού δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 5 000 kg γάλακτος ανά αγελάδα σε γαλακτοφορία ετησίως.

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «Beaufort» πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από κοπάδια που αποτελούνται από αγελάδες των τοπικών φυλών Tarine και Abondance. Η μέση παραγωγή του κοπαδιού δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 5 000 kg γάλακτος ανά αγελάδα σε γαλακτοφορία ετησίως.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή του γάλακτος και η παρασκευή και ωρίμαση του τυριού εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Το γάλα πρέπει να μεταφέρεται στην τυροκομική εγκατάσταση το συντομότερο δυνατόν μετά το άρμεγμα· ωστόσο, κατόπιν αιτήματος του τυροκόμου, όταν στην εκμετάλλευση χρησιμοποιούνται ψυκτικές δεξαμενές, το γάλα μπορεί να μεταφέρεται στην τυροκομική εγκατάσταση μόνο μία φορά την ημέρα. Στην περίπτωση αυτή, το γάλα από τα διάφορα αρμέγματα αναμειγνύεται μόνο στο τυροκομείο κατά την παρασκευή του τυριού. Η μεταποίηση του γάλακτος απευθείας από την αγελάδα παρέχει τη δυνατότητα διατήρησης στο τυρί των αρχικών ιδιοτήτων του γάλακτος, οι οποίες προκύπτουν από τη φυτική ποικιλομορφία των λειμώνων στους οποίους βόσκουν οι αγελάδες. Αυτό σημαίνει επίσης ότι το «Beaufort» είναι τυρί λιπαρό, το οποίο παρασκευάζεται από γάλα που δεν έχει αποβουτυρωθεί και με χρήση άγριων στελεχών ζυμεγερτών.

Η ωρίμαση σε ψυχρό θάλαμο, θεμελιώδους σημασίας για την ποιότητα του τυριού, είναι ένα στάδιο κατά το οποίο προσομοιώνονται στον μέγιστο δυνατό βαθμό οι κλιματικές συνθήκες των τόπων μεγάλου υψομέτρου όπου παράγεται το τυρί και συνάδει απολύτως με την παραγωγή λιπαρών τυριών.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Εκτός από τις υποχρεωτικές πληροφορίες που προβλέπουν οι κανόνες για την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων, η επισήμανση των τυριών που φέρουν την ονομασία προέλευσης «Beaufort» πρέπει να περιλαμβάνει τα ακόλουθα στο ίδιο οπτικό πεδίο:

— την ονομασία, αναγραφόμενη με γραμματοσειρά διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με τα δύο τρίτα των μεγαλύτερων χαρακτήρων της ετικέτας,

— το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ.

Απαγορεύεται να συνοδεύεται η εν λόγω ονομασία προέλευσης από οποιονδήποτε χαρακτηρισμό ή άλλη ένδειξη στην επισήμανση, τη διαφήμιση, τα τιμολόγια ή τα εμπορικά έγγραφα, εκτός εάν πρόκειται για: — ειδικά εμπορικά ή επιχειρηματικά σήματα· — ορισμένες ενδείξεις: «καλοκαίρι» και «chalet d'alpage», που μπορούν να χρησιμοποιούνται υπό τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στις προδιαγραφές.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του «Beaufort» καλύπτει την ορεινή περιοχή μεγάλου υψομέτρου του νομού Savoie και περιλαμβάνει τις οροσειρές Beaufortain, Val d'Arly, Tarentaise και Maurienne, καθώς και δύο παρακείμενα τμήματα της Άνω Σαβοΐας (Haute Savoie). Η περιοχή αυτή περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2024:

Διοικητικό διαμέρισμα Σαβοΐας:

Ολόκληροι οι δήμοι:

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 και Villaroger.

Τμήματα των δήμων: Albertville — τα κτηματολογικά τμήματα E2, E3 και E4, Césarches — σύμφωνα με τα όρια της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, όπως εγκρίθηκαν από την αρμόδια εθνική επιτροπή του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας κατά τη συνεδρίασή της στις 20 Μαρτίου 2025.

Νομός της Άνω Σαβοΐας (Haute-Savoie)

Ολόκληροι οι δήμοι: Praz-sur-Arly.

Τμήματα των δήμων: (Les) Contamines-Montjoie — τα κτηματολογικά τμήματα D8 (μέρος του), E6, E7, E8 (τμήμα τους), F5 (τμήμα του), F6 (τμήμα του), F8 (τμήμα του), F9, F10, F11, F12 και F13.

Ένας χάρτης που καθορίζει τα όρια της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής έχει κατατεθεί στις δημοτικές αρχές των ενδιαφερόμενων δήμων και είναι διαθέσιμος στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Το φυσικό περιβάλλον της ονομασίας «Beaufort» χαρακτηρίζεται από την εγγύτητά του με τους ορεινούς όγκους της εσωτερικής ζώνης των Άλπεων, οι οποίοι οριοθετούνται κυρίως από τους συμπαγείς εσωτερικούς κρυσταλλικούς ορεινούς όγκους και τα ιζηματογενή πετρώματα της περιοχής Briançon, καθώς και, εν μέρει, από τους εξωτερικούς κρυσταλλικούς ορεινούς όγκους όπου μπορεί να εμφανίζονται μαλακά ιζηματογενή πετρώματα σχιστολιθικού τύπου.

Στη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης, η οποία, για την ακρίβεια, παρεμβάλλεται μεταξύ των Βόρειων και των Νότιων Άλπεων και όπου οι μόνιμοι λειμώνες αντιπροσωπεύουν το 95 % των εκτάσεων που χρησιμοποιεί ο τυροκομικός κλάδος, αξιοποιούνται τα εξής πλεονεκτήματα:

— αρκετά υψηλές (μολονότι όχι υπερβολικά έντονες) βροχοπτώσεις και βαθιά εδάφη που καθιστούν δυνατή την ανάπτυξη ικανής ποσότητας χόρτου για την παροχή επαρκούς διατροφής για την εκτροφή αγελάδων γαλακτοπαραγωγής·

— ποικίλη χλωρίδα, πλούσια σε αρωματικά φυτά, που είναι συγκρίσιμη με ξηρές χλοώδεις εκτάσεις.

Η γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης «Beaufort», που καλύπτει τον ορεινό όγκο Beaufortain, τις κοιλάδες Tarentaise και Maurienne και τμήμα της Val d'Arly, χαρακτηρίζεται από μεγάλες εκτάσεις ορεινών βοσκοτόπων (92 % των κτηνοτροφικών μονάδων της Σαβοΐας).

Σε αυτούς τους ορεινούς βοσκότοπους αναπτύχθηκαν κτηνοτροφικές πρακτικές οι οποίες, χωριστά ή στο σύνολό τους, δεν απαντούν σε παρόμοια κλίμακα σε άλλες περιοχές των Άλπεων και αποτελούν ένα μοναδικό γεωργοκτηνοτροφικό σύστημα. Το εν λόγω σύστημα χαρακτηρίζεται από την αξιοποίηση της βλάστησης σε διαφορετικά υψόμετρα, με συμπληρωματική χρήση ενός βάθους κοιλάδας, μιας κλιτύος και ενός ορεινού βοσκότοπου. Η μετακίνηση των βοοειδών ανάλογα με τη βλάστηση του χόρτου και η καθημερινή παρουσία του ανθρώπου καθιστούν δυνατό το άρμεγμα επιτόπου και την προσεκτική διαχείριση του χόρτου με τρόπο που έχει ως αποτέλεσμα τη διατήρηση των φυσικών βοσκοτόπων.

Το γεωργοκτηνοτροφικό σύστημα που υφίσταται από τον 17ο αιώνα έχει εξελιχθεί με την πάροδο του χρόνου αλλά παραμένει σταθερό στις αρχές του.

Οι ορεινοί βοσκότοποι που χρησιμοποιούνται κατά τις 100-110 ημέρες του καλοκαιριού είναι:

— οι ορεινές περιοχές μεγάλου υψομέτρου, όπου βόσκουν μεγάλα κοπάδια (50 έως 150 αγελάδες γαλακτοπαραγωγής). Χάρη στη διάνοιξη μονοπατιών εξυπηρέτησης μέχρι τους ορεινούς βοσκότοπους και στο εσωτερικό τους, κινητές μηχανές αρμέγματος μπορούν να ακολουθούν το κοπάδι, που μετακινείται από τα 1 500 μέτρα έως τα 2 500 μέτρα ανάλογα με τη βλάστηση του χόρτου. Το κοπάδι αποτελείται από τη συγκέντρωση πολλών κοπαδιών.

— οι πρόποδες, όπου βόσκουν τα κοπάδια μεμονωμένων οικογενειακών εκμεταλλεύσεων. Το άρμεγμα εκτελείται σε χαμηλότερα ύψη, σε μικρές στάνες που χρησιμοποιούνται ως τυροκομεία· το άρμεγμα πραγματοποιείται συχνά σε αυτά τα τυροκομεία, μολονότι η πρακτική αυτή τείνει να περιοριστεί.

Το γάλα (ιδιαίτερα στις ορεινές περιοχές μεγάλου υψομέτρου) μπορεί να μεταποιηθεί επιτόπου, ωστόσο το μεγαλύτερο μέρος του συλλέγεται από τυροκομεία που λειτουργούν κατά τη διάρκεια όλου του έτους στους πυθμένες των κοιλάδων. Στις κοιλάδες αυτές διαχειμάζουν τα κοπάδια. Επίσης, από εκεί λαμβάνεται ξηρή χορτονομή, από τις εκτάσεις τις οποίες εγκαταλείπουν τα κοπάδια το καλοκαίρι.

Ανέκαθεν πραγματοποιούνταν μετακινήσεις αγελάδων γαλακτοπαραγωγής εκτός της περιοχής:

— ορισμένες αγελάδες γαλακτοπαραγωγής (που ανήκουν στους παραγωγούς του «Beaufort») διαχειμάζουν στις πεδιάδες·

— άλλες, που ανήκουν σε κτηνοτρόφους πεδινών περιοχών, ακολουθούν τα κοπάδια της περιοχής μόνο κατά τη διάρκεια της περιόδου βόσκησης στους αλπικούς λειμώνες.

Στην περιοχή Var οι δαμαλίδες συμβάλλουν στη διατήρηση των αντιπυρικών ζωνών κατά τη χειμερινή περίοδο. Ανάμεσα στις κοιλάδες και στους ορεινούς βοσκότοπους υπάρχει ένα ενδιάμεσο υψόμετρο, που καλείται «montagnette» (βουναλάκι) και όπου τα κοπάδια παραμένουν για ένα διάστημα την άνοιξη και το φθινόπωρο.

Η περιοχή παραγωγής χαρακτηρίζεται από την παράδοση εκτροφής βοοειδών, ιδίως αγελάδων των φυλών Tarine και Abondance. Αυτό ισχύει ιδιαίτερα για τη φυλή Tarine, η οποία προέρχεται από την κοιλάδα Tarentaise. Το 1963 ο E. Quittet έγραψε την ακόλουθη περιγραφή: «η φυλή Tarine διαθέτει αξιοσημείωτες ιδιότητες αντοχής και ανθεκτικότητας στις πιο αντίξοες συνθήκες διαβίωσης, που οφείλονται σε μεγάλο βαθμό στον τρόπο ζωής της (περνούν το καλοκαίρι στους αλπικούς βοσκότοπους, σε υψόμετρο μεταξύ 1 500 και 2 000 μέτρων). Οι αγελάδες της φυλής αυτής παραμένουν σε καλή κατάσταση για μεγάλο χρονικό διάστημα, παρά τους τακτικούς τοκετούς. Έχουν μια ιδιαίτερη ικανότητα να διατηρούν αποδεκτές αποδόσεις γάλακτος ακόμη και κατά τη χειμερινή περίοδο κατά την οποία καταναλώνουν χονδροαλεσμένες χορτονομές. Οι αγελάδες της φυλής Tarine διακρίνονται για τα εξαιρετικά επίπεδα γαλακτοπαραγωγής τους, ιδίως στις περιοχές με δριμύ κλίμα».

Το «Beaufort» διακρίνεται από τα υπόλοιπα ψημένα σκληρά τυριά από τη λιπαρή υφή του.

Η τεχνική για την παρασκευή τυριών με ψημένη συμπιεσμένη μάζα, που εφαρμόζεται από τις αρχές του 17ου αιώνα, διαδόθηκε γρήγορα σε όλες τις ορεινές περιοχές της ανατολικής Γαλλίας. Παρείχε στους κατοίκους της περιοχής «Beaufort» τη δυνατότητα να μεταθέτουν στη χειμερινή περίοδο την πώληση και κατανάλωση του άφθονου γάλακτος που παραγόταν στους ορεινούς βοσκότοπους κατά τη θερινή περίοδο. Η εν λόγω τεχνική, ενώ αρχικά αποτελούσε ευκαιριακή δραστηριότητα στην οποία οι τυροκόμοι κατέφευγαν από ανάγκη, απέκτησε ιδιαίτερα χαρακτηριστικά σε άμεση σχέση με το περιβάλλον (χρήση πλήρους γάλακτος και ωρίμαση σε χαμηλές θερμοκρασίες).

Κατά τη διάρκεια της γεωργικής έρευνας που πραγματοποιήθηκε το 1929, η ονομασία «Beaufort» χρησιμοποιήθηκε για να καταστεί σαφής η διάκριση από τα άλλα τυριά τύπου gruyère. «Ο δασονόμος αναφέρει ότι το τυρί τύπου gruyère της περιοχής Beaufort πωλείται με την ονομασία "Beaufort" και όχι πλέον απλώς ως "Gruyère", γεγονός που καθιστά δυνατή την πώλησή του σε υψηλότερη τιμή.»

Το 1945 με το διάταγμα 45-1245 για τον ορισμό όλων των γαλλικών τυριών, η χρήση της ονομασίας «Beaufort» χορηγήθηκε για όλα τα τυριά «που παρασκευάζονται αποκλειστικά από αγελαδινό γάλα, με ψημένη συμπιεσμένη μάζα και με ξηρή αλάτιση [...]». Το «Beaufort» σήμερα εξακολουθεί να διακρίνεται από το σύνολο των τυριών με ψημένη συμπιεσμένη μάζα, κυρίως λόγω των ακόλουθων χαρακτηριστικών:

— παρασκευή αμέσως μετά το τέλος του αρμέγματος από ανεπεξέργαστο πλήρες γάλα·

— χρήση ξύλινης μήτρας, της λεγόμενης «cercle à Beaufort», που προσδίδει στο τυρί κοίλη ράχη·

— χρήση παραδοσιακών τυροκομικών τεχνικών, ιδίως του εμβολιασμού με θερμόφιλους γαλακτοβάκιλλους που καλλιεργούνται από τον τυροκόμο·

— μάζα με ελάχιστες ή μηδενικές οπές λόγω της ωρίμασης σε ψυχρό θάλαμο.

Ένα από τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τυριού «Beaufort» είναι η μάζα του, η οποία αρχικά είναι σκληρή όταν έρχεται σε επαφή με το στόμα, ενώ στη συνέχεια λιώνει χωρίς όμως να γίνεται υπερβολικά κολλώδης. Πρέπει να διαθέτει ποικιλία αρωμάτων, κανένα από τα οποία δεν κυριαρχεί στα υπόλοιπα.

Οι ιδιαιτερότητες του περιβάλλοντος που περιγράφονται έχουν ως αποτέλεσμα μεγάλο πλούτο χλωρίδας και εξαιρετικά μεγάλη ποικιλία φυτών. Στην περιοχή παραγωγής εκπροσωπούνται όλες οι φυτοκοινωνικές ομάδες που είναι γηγενείς των λειμώνων, των ερεικώνων και των βαλτωδών εκτάσεων που χρησιμοποιούνται για την αλπική βόσκηση.

Πολλές μελέτες [Dorioz et al. (2000), Dorioz 1995, INRA 1994, Dorioz and Van Oort 1991, Legros et al. 1987 και Dorioz 1995], κατέδειξαν την τεράστια διαφοροποίηση και ποικιλότητα των λειμώνων που περιλαμβάνουν συνολικά 250-300 είδη. Ανάλογα με τον προσανατολισμό, την κλίση των πετρωμάτων και τους τύπους των εδαφών, προσφέρεται μεγάλη ποικιλία χορτονομής, ακόμα και στη διάρκεια μιας μόνο ημέρας βόσκησης.

Η εν λόγω ιδιαίτερα γευστική χλωρίδα παρουσιάζει πιθανότατα ένα μείγμα αρωμάτων που εκφράζεται στη χαρακτηριστική γεύση και στο χαρακτηριστικό άρωμα του τυριού «Beaufort» [Dumont and Adda 1978, Buchin et al. 1999 και Asselin et al. 1999 και Dorioz et al. 2000].

Το κτηνοτροφικό σύστημα βασίζεται στην πλήρη αξιοποίηση αυτής της πλούσιας ποικιλίας βλάστησης με κοπάδια των τοπικών φυλών βοοειδών Tarine και Abondance, τα οποία εκτρέφονται σύμφωνα με κτηνοτροφικές πρακτικές που καθορίζονται εξ ολοκλήρου από το περιβάλλον. Επιπλέον, η παρασκευή του τυριού με γάλα απευθείας από την αγελάδα καθιστά δυνατή τη διατήρηση των αρχικών ιδιοτήτων του γάλακτος, που συνδέονται με την ποικιλομορφία της χλωρίδας. Αυτό σημαίνει επίσης ότι το «Beaufort» είναι τυρί λιπαρό, το οποίο παρασκευάζεται από γάλα που δεν έχει αποβουτυρωθεί και με χρήση άγριων στελεχών ζυμεγερτών. Η χρήση κοίλου δακτυλίου δίνει στους τυροκόμους τη δυνατότητα να προσαρμοστούν στις σημαντικές διακυμάνσεις των ποσοτήτων γάλακτος που παράγονται στους αλπικούς βοσκότοπους, να διατηρήσουν τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του τυριού κατά το στάδιο της συμπίεσης και να σταθεροποιήσουν το σχήμα των κεφαλιών. Η ωρίμαση σε ψυχρό θάλαμο, θεμελιώδους σημασίας για τη διασφάλιση της ποιότητας του τυριού, είναι το στάδιο κατά το οποίο προσομοιώνονται στον μέγιστο δυνατό βαθμό οι κλιματικές συνθήκες των τοποθεσιών μεγάλου υψόμετρου όπου παρασκευάζεται το τυρί, και συνάδει απολύτως με την παραγωγή λιπαρών τυριών.

Το σύνολο των τεχνικών παραγωγής του γάλακτος και παρασκευής του τυριού αποτελεί ένα συνεκτικό σύστημα, συνδεόμενο με τις ιδιαιτερότητες του προϊόντος, το οποίο καθιστά δυνατή την έκφραση, έως και στο τελικό προϊόν, της ποικιλίας αρωμάτων που οφείλεται στην ιδιαίτερη χλωρίδα.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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