C/2025/4106

22.7.2025

**Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión** [1]

(C/2025/4106)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

**[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]**

**«Beaufort»**

**N.º UE: PDO-FR-0106-AM01 de 23.4.2025**

1. **Nombre del producto**

«Beaufort»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

*Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire* (Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria)

6. **Calificación de modificación normal**

Explicación de que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143:

Las modificaciones que se describen y motivan no incluyen un cambio en el nombre de la indicación geográfica protegida ni en el uso de ese nombre; no corren el riesgo de anular el vínculo a que se refiere el artículo 5, apartado 2, letra b), ni implican restricciones adicionales a la comercialización del producto. Por lo tanto, estas modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal.

7. **Descripción de la modificación o las modificaciones aprobadas**

1. *Servicio competente del Estado Miembro*

Se actualiza la dirección de correo electrónico del INAO y se suprime el número de fax, que ha dejado de utilizarse.

La modificación no afecta al documento único.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Agrupación solicitante*

Se modifican los datos de contacto de la agrupación solicitante para suprimir el número de fax, que ha dejado de utilizarse.

La modificación no afecta al documento único.

3. *Definición de la zona geográfica*

En el punto 3 se añaden las palabras «con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2024».

Este cambio de redacción permite referenciar la zona geográfica con la versión vigente en 2024 del nomenclátor geográfico oficial.

Se modifica la delimitación de la zona geográfica. La zona geográfica de la DOP «Beaufort» se amplía para incluir parte del municipio de Césarches, ubicado en el departamento de Saboya.

Además de esta modificación, la lista de municipios de la zona geográfica y sus nombres se han actualizado sin modificar el perímetro de la zona geográfica, a efectos de tener en cuenta las modificaciones administrativas que se han producido, tal y como se especifica en el nomenclátor geográfico oficial.

También se añade una frase para informar de la puesta a disposición de los documentos cartográficos relativos a la zona geográfica en el sitio web del INAO.

Se modifica el apartado «Definición de la zona geográfica» del documento único.

La modificación afecta al documento único.

4. *Identificación de los operadores*

Se especifica que los operadores activos durante parte del año deben precisar sus períodos de producción en su declaración de identificación.

La modificación no afecta al documento único.

5. *Obligaciones de declaración*

Se suprimen las obligaciones de declaración para los productores de leche que solo producen durante una parte del año.

Estas obligaciones de declaración suponen una carga administrativa significativa sin que los datos transmitidos sean útiles. Dado que la fecha de reanudación de la actividad depende de un gran número de factores (por ejemplo, el clima), las fechas de reanudación presentadas suelen ser bastante vagas.

También se modifican los procedimientos técnicos de clasificación de las ruedas de queso para incluir la supervisión por parte de la agrupación de productores. El objetivo de esta adición es evitar una clasificación diferente de los distintos productores de queso.

La modificación no afecta al documento único.

6. *Definición del rebaño*

Se aclara que el término «rebaño» se refiere a todas las vacas lecheras presentes en la explotación, con independencia de que estén en período de lactancia o secas.

La modificación no afecta al documento único.

7. *Alimentación*

Se especifica que el rebaño debe pastar dentro de la zona geográfica. El término «transgénico» se sustituye por el término «OMG» para prohibir todas las posibles modificaciones genéticas.

La esparceta deshidratada se añade a la lista de materias primas para piensos de la ración invernal de las vacas. Estos piensos permiten completar y diversificar la alimentación del rebaño. El término «transgénico» también se sustituye por el término «OMG».

La modificación afecta al documento único.

8. *Transformación de la leche*

Se suprime la disposición que limita la transición de la leche a través de las bombas. En efecto, tal criterio es subjetivo y, por tanto, imposible de verificar. Además, los productores no tienen ningún incentivo para multiplicar los movimientos de leche.

La modificación no afecta al documento único.

9. *Método de producción*

Se especifica que las telas utilizadas para moldear la cuajada deben ser de lino.

La modificación no afecta al documento único.

10. *Elementos que justifican el vínculo con la zona geográfica*

En el punto 5 del documento único se suprimen los títulos de los apartados para facilitar la lectura del texto.

La modificación afecta al documento único.

12. *Elementos específicos del etiquetado*

Se introduce una modificación para especificar que el nombre debe estar en el mismo campo visual que el símbolo.

La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

**«Beaufort»**

**N.º UE: PDO-FR-0106-AM01 de 23.4.2025**

**DOP (X) IGP ( )**

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Beaufort»

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 04 — LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0406 — Quesos y requesón

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Beaufort» es un queso de pasta prensada cocida elaborado exclusivamente con leche entera y no pasteurizada de vaca, que se transforma en estado crudo. Se sala con salmuera y luego se sala la superficie, y se cura durante al menos cinco meses.

La pasta, suave y untuosa, puede presentar ligeras fisuras horizontales y algunos agujeritos (conocidos como «ojos de perdiz»). Las ruedas tienen forma plana y canto cóncavo, un peso de 20 a 70 kilogramos, un diámetro de 35 a 75 centímetros y una altura en el canto de 11 a 16 centímetros. La corteza lavada es limpia, firme y de un color uniforme que puede ir del amarillo al marrón. El «Beaufort» contiene al menos un 48 % de materia grasa tras una desecación completa y un contenido en materia seca que no debe ser inferior a 61 gramos por cada 100 gramos de queso curado.

Cuando el queso se vende preenvasado, las porciones tienen que presentar obligatoriamente una parte de la corteza característica de la denominación; no obstante, a la corteza se le puede haber quitado la «morge» o solución salada. Está prohibido utilizar la denominación «Beaufort» si el queso se vende rallado.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Al menos el 75 % del heno y el pasto que necesita el rebaño debe proceder de la zona geográfica. Solo pueden utilizarse forrajes procedentes de fuera de la zona como complemento de los recursos locales. El pastoreo debe llevarse a cabo en la zona geográfica.

Los recursos forrajeros de la zona no siempre son suficientes para alimentar a los rebaños. Los piensos complementarios simples o compuestos autorizados no pueden producirse en la zona, dadas las condiciones climáticas y edafológicas.

Dado que la mayor parte de la alimentación de base del rebaño (pastos y heno) procede de la zona geográfica y que los piensos complementarios están estrictamente limitados, el impacto que estos piensos producidos fuera de la zona tienen en las características, sobre todo las derivadas del medio geográfico, es mínimo.

No se permiten las variedades vegetales modificadas genéticamente.

Los productos ensilados, otros alimentos fermentados y la pulpa de remolacha están prohibidos en la explotación.

Al menos el 20 % del heno necesario anualmente para la alimentación de las vacas lecheras debe proceder de la zona geográfica.

En el período de pastoreo, las vacas lecheras solo pueden recibir piensos complementarios en circunstancias excepcionales (parto, cebo para el ordeño, fenómenos meteorológicos extraordinarios, salida a los pastos y final de temporada).

Los piensos complementarios no pueden superar:

— Cuando las vacas pastan en prados alpinos: 1,5 kg por vaca lactante y por día, por término medio en todo el rebaño. Antes del 1 de agosto, solo se permiten cereales como piensos complementarios.

— Cuando las vacas pastan fuera de prados alpinos: 2,5 kg por vaca lactante y por día, por término medio en todo el rebaño.

La leche utilizada para la fabricación del queso «Beaufort» debe proceder únicamente de rebaños de vacas de las razas locales Tarine y Abondance. La producción media del rebaño no puede superar los 5 000 kg de leche por vaca lactante y por año.

La leche utilizada para la fabricación del queso «Beaufort» debe proceder únicamente de rebaños de vacas de las razas locales Tarine y Abondance. La producción media del rebaño no puede superar los 5 000 kg de leche por vaca lactante y por año.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción de leche, la fabricación y el afinado de los quesos se efectúan en la zona geográfica.

La leche debe llevarse a la instalación lechera lo antes posible después del ordeño; no obstante, a petición del quesero, cuando se utilicen depósitos refrigerados en la explotación, la leche puede llevarse a la instalación lechera solo una vez al día. En este caso, la leche procedente de los diferentes ordeños solo se mezcla en la instalación lechera en la que se elabora el queso en el momento de la fabricación. La transformación de la leche directamente de la vaca permite mantener en el queso las cualidades originales de la leche, derivadas de la diversidad vegetativa de los prados en los que pastan las vacas. Esto también significa que el «Beaufort» es un queso graso, elaborado a partir de leche no desnatada y utilizando levaduras silvestres.

La curación en bodega fría, etapa fundamental para la calidad del queso, es una fase cuyas condiciones climáticas son lo más parecidas a las de las zonas de producción en altitud y es totalmente coherente con la fabricación de queso de tipo graso.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Además de las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, las etiquetas de los quesos que ostenten la denominación de origen «Beaufort» deben incluir, en el mismo campo visual, los datos siguientes:

— el nombre de la denominación, inscrito en caracteres de tamaño al menos igual a los dos tercios del de los caracteres más grandes que figuran en la etiqueta;

— el símbolo DOP de la Unión Europea.

Se prohíbe utilizar cualquier otro calificativo o indicación junto a la denominación de origen en las etiquetas, la publicidad, las facturas o los documentos comerciales; se exceptúan: - las marcas de comercio o de fábrica especiales; - los términos «verano» y «chalet d'alpage», cuya utilización se admite en las condiciones establecidas en el pliego de condiciones.

## 4. **Definición breve de la zona geográfica**

La región de producción del queso «Beaufort» engloba la parte de alta montaña del departamento de Saboya — municipios del macizo de Beaufortain, del valle de Val d'Arly y de las provincias de Tarentaise y Maurienne— y dos sectores contiguos en Alta Saboya. Abarca el territorio de los municipios siguientes, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2024:

Departamento de Saboya:

Municipios incluidos en su totalidad:

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 y Villaroger.

Municipios incluidos en parte: Albertville, secciones catastrales E2, E3 y E4, Césarches, según los límites de la zona geográfica de producción aprobada por el comité nacional competente del Instituto Nacional de Origen y Calidad en su reunión de 20 de marzo de 2025.

Departamento de Alta Saboya

Municipio incluido en su totalidad: Praz-sur-Arly.

Municipios incluidos en parte: (Les) Contamines-Montjoie, secciones catastrales D8 (en parte), E6, E7, E8 (en parte), F5 (en parte), F6 (en parte), F8 (en parte), F9, F10, F11, F12 y F13.

Se ha presentado a las autoridades municipales de los municipios concernidos un mapa en el que se definen los límites de la zona geográfica de producción, que puede consultarse en el sitio web del Instituto Nacional de Origen y Calidad.

## 5. **Vínculo con la zona geográfica**

El medio natural de la denominación «Beaufort» se caracteriza por su pertenencia a la zona interna de los Alpes, en la que destacan principalmente los macizos cristalinos internos compactos, las rocas sedimentarias de la zona de Briançon y parte de los macizos cristalinos externos, en los que pueden aparecer rocas sedimentarias blandas de tipo esquisto.

Interfaz entre los Alpes del norte y del sur en sentido estricto, la zona geográfica de la denominación de origen, donde las praderas permanentes representan el 95 % de las superficies utilizadas por los productores de este queso, reúne diversas ventajas:

— una pluviometría suficientemente elevada, pero, de todos modos, no demasiado abundante, y suelos profundos que permiten el crecimiento de hierba suficiente y nutritiva para la cría de vacas lecheras;

— una flora diversificada, rica en plantas aromáticas, comparable a la de los céspedes secos.

La zona geográfica de la denominación de origen «Beaufort», que recubre el macizo de Beaufortain, los valles de Tarentaise y Maurienne y una parte del valle de Val d'Arly, se caracteriza por poseer unos prados alpinos importantes, que representan el 92 % de las unidades de pastoreo de Saboya.

En estas superficies recubiertas de prados alpinos se han desarrollado unas prácticas de pastoreo que, una a una o en conjunto, no se encuentran a tal escala en ninguna otra parte de los Alpes, y que constituyen un sistema agropastoral único. Este sistema se caracteriza por la utilización escalonada de la vegetación, que conlleva la utilización complementaria de un fondo de valle, una vertiente y un prado alpino. El desplazamiento de los bovinos siguiendo el crecimiento de la hierba y la presencia del hombre a diario permiten el ordeño *in situ* y una gestión cuidadosa de la hierba que contribuye al mantenimiento de los pastos naturales.

El sistema agropastoral, utilizado desde el siglo XVII, ha evolucionado con el tiempo pero se mantiene fiel a sus principios.

Los pastos alpinos utilizados en el verano —de 100 a 110 días—, son:

— las grandes montañas, donde pasta un rebaño importante (entre 50 y 150 vacas lecheras). Gracias a la creación de caminos hasta los prados y dentro de estos, las ordeñadoras móviles pueden seguir al rebaño, que se desplaza desde 1 500 hasta 2 500 metros de altitud siguiendo el crecimiento de la hierba. El rebaño se compone de varios rebaños unidos.

— las estribaciones, que acogen el rebaño de la familia. El ordeño se solía hacer en cabañas pequeñas utilizadas como instalaciones lecheras a menor altitud, aunque esta práctica tiende a disminuir.

La leche, sobre todo en las grandes montañas, se puede transformar *in situ*, si bien mayoritariamente es recogida por instalaciones lecheras situadas en el fondo de los valles, que fabrican queso durante todo el año. Los rebaños pasan los inviernos en esos valles, donde también se prepara el heno en las superficies que dejan libres los rebaños en el verano.

Siempre ha habido desplazamientos de vacas lecheras fuera de la zona:

— un determinado número de vacas lecheras (propiedad de los productores de «Beaufort») pasan el invierno en las llanuras;

— otras, pertenecientes a ganaderos de tierras bajas, solo se unen a los rebaños de la zona durante la temporada de pastoreo en las praderas alpinas.

Las novillas ayudan a mantener las áreas cortafuegos del Var durante el invierno. Entre el valle y los pastos alpinos hay un nivel intermedio denominado «montagnette» en el que los rebaños permanecen un cierto tiempo entre las estaciones.

La zona de producción se caracteriza por la tradición de la cría de ganado bovino, específicamente de vacas de las razas Tarine y Abondance. En particular, la raza Tarine es originaria del valle de Tarentaise. En 1963, E. Quittet escribió la descripción siguiente: «La raza Tarine destaca por su excelente resistencia a unas condiciones ambientales duras, debido en gran parte a su modo de vida, que incluye estancias estivales en pastos alpinos situados a entre 1 500 y 2 000 metros de altitud. Los animales de esta raza se mantienen en buen estado de salud durante bastante tiempo a pesar de los partos periódicos y poseen una notable aptitud para utilizar, con rendimientos lecheros aceptables, forrajes bastos durante el invierno […]. Es una excelente raza lechera sobre todo para climas rigurosos».

El queso «Beaufort» se distingue de los demás quesos de pasta prensada y cocida por su carácter graso.

La tecnología de la pasta prensada y cocida se inició a principios del siglo XVII y se propagó rápidamente en todas las zonas de montaña del este de Francia. A los ganaderos de la zona del queso «Beaufort» les permitía aplazar al período invernal la venta y el consumo de la leche producida en abundancia en los pastos alpinos durante el estío. Esta tecnología, que en un principio se creó por necesidad, adquirió más tarde características propias en relación directa con el medio, como la utilización de leche entera y la curación en frío.

Al realizarse la encuesta agrícola de 1929, el nombre de «Beaufort» sobresalió claramente entre los demás quesos gruyère. «El inspector forestal precisa que el gruyère de Beaufort se vende con el nombre de "Beaufort" y ya no sencillamente con el de "Gruyère", una denominación que permite venderlo más caro».

En 1945, el Decreto n.º 45-1245, que define el conjunto de los quesos franceses, concede la denominación «Beaufort» a los quesos «fabricados exclusivamente con leche de vaca, de pasta cocida, prensada y salada y corteza seca [...]». Hoy en día, el queso «Beaufort» se sigue distinguiendo del conjunto de quesos de pasta prensada y cocida por lo siguiente:

— la fabricación, una vez terminado el ordeño, con leche entera cruda;

— la utilización de un molde de madera denominado «cercle à Beaufort» que origina en el queso su canto cóncavo;

— unas prácticas tradicionales de fabricación de queso, en concreto una siembra con lactobacilos termófilos cultivados por el quesero;

— una pasta sin agujeros o casi sin ellos gracias a la curación en bodega fría.

Desde el punto de vista organoléptico, el queso «Beaufort» tiene la particularidad de presentar una pasta que es de entrada firme en boca y que después se funde, sin ser por ello demasiado adhesiva. Debe poseer una variedad de aromas, ninguno de los cuales es abrumador.

Las particularidades del medio descritas se traducen en una flora de gran riqueza y una gran diversidad de plantas. En la zona de producción están representadas todas las agrupaciones fitosociológicas autóctonas de pastizales, brezales y landas que se explotan en las zonas de pastoreo alpino.

Varios estudios —Dorioz *et al.*, 2000; Dorioz, 1995; INRA, 1994; Dorioz y Van Oort, 1991; Legros *et al.*, 1987; Dorioz, 1995— han demostrado la gran variabilidad y diversidad de las praderas, que agrupan en total entre 250 y 300 especies. Según la exposición, la inclinación de las rocas o los tipos de suelos, en un mismo día de pastoreo se pueden encontrar forrajes muy variados.

Esta flora especialmente apetecible presenta, sin duda, una mezcla aromática que se expresa en el sabor y el aroma característicos del queso «Beaufort» (Dumont y Adda, 1978; Buchin *et al.*, 1999; Asselin *et al.*, 1999, y Dorioz *et al.*, 2000).

El sistema de pastoreo se basa en el máximo aprovechamiento de esa rica variedad de vegetación mediante rebaños de las razas locales Tarine y Abondance, que se crían según unas prácticas de pastoreo dictadas exclusivamente por el medio. Además, la elaboración del queso con leche directamente de la vaca permite mantener las cualidades originales vinculadas a la diversidad de la flora. Esto también significa que el «Beaufort» es un queso graso, elaborado a partir de leche no desnatada y utilizando levaduras silvestres. La utilización de un aro convexo permite a los queseros adaptarse a las variaciones importantes de las cantidades de leche producidas en los pastos alpinos, mantener la temperatura dentro del queso en la fase de prensado y estabilizar la forma de la rueda. La maduración en bodega fría, etapa fundamental para la calidad del queso, es una fase cuyas condiciones climáticas son lo más parecidas a las de las zonas de producción en altitud y es totalmente coherente con la fabricación de queso de tipo graso.

El conjunto de las prácticas de producción de leche y elaboración del queso constituye un sistema coherente vinculado a las características específicas del producto que permite expresar la diversidad aromática debida a la flora particular hasta en el producto acabado.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

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