C/2025/4106

22.7.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/4106)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Beaufort“

ELi nr: PDO-FR-0106-AM01 – 23.4.2025

1. **Toote nimetus**

„Beaufort“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajanduse ja toidusõltumatuse ministeerium (Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Selgitus selle kohta, miks muudatus kuulub mõiste „standardmuudatus“ alla, nagu on sätestatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4

Kirjeldatud ja põhjendatud muudatused ei hõlma kaitstud geograafilise tähise nimetuse muutmist ega kaitstud geograafilise tähise kasutamise muutmist, nendega ei kaasne risk, et artikli 5 lõike 2 punktis b osutatud seos muutub kehtetuks ning need ei too kaasa uusi piiranguid toote turustamisel. Need muudatused vastavad seega standardmuudatuse määratlusele.

7. **Heakskiidetud muudatus(t)e kirjeldus**

1. *Liikmesriigi pädev asutus*

INAO e-posti aadressi on ajakohastatud ja faksinumber, mida enam ei kasutata, on välja jäetud.

See muudatus ei puuduta koonddokumenti.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Taotlejate rühm*

Taotlejate rühma kontaktandmeid on muudetud, et eemaldada faksinumber, mida enam ei kasutata.

See muudatus ei puuduta koonddokumenti.

3. *Geograafilise piirkonna määratlus*

Punkti 3 on lisatud sõnad „2024. aasta ametliku geograafilise koodi alusel“.

See redaktsiooniline muudatus võimaldab viidata geograafilisele piirkonnale geograafilise koodi 2024. aastal kehtinud redaktsiooni järgi.

Geograafilise piirkonna määratlust on muudetud. Kaitstud päritolunimetuse „Beaufort“ geograafilist piirkonda on laiendatud nii, et see hõlmab osa Césarches'i kommuunist Savoie departemangus.

Peale selle muudatuse on geograafilise piirkonna moodustavate kommuunide loetelu ja nende nimesid ajakohastatud geograafilise piirkonna piire muutmata, võttes arvesse toimunud haldusmuudatusi, mis on kajastatud ametlikus geograafilises koodis.

Samuti on lisatud lause, millega teavitatakse sellest, et INAO veebisaidil on tehtud kättesaadavaks geograafilist piirkonda kujutavad kartograafilised dokumendid.

Muudatus puudutab koonddokumenti punkti „Geograafilise piirkonna määratlus“.

See muudatus puudutab ka koonddokumenti.

4. *Ettevõtjate andmed*

Täpsustatud on, et ettevõtjad, kes tegutsevad ainult ühe osa aastast, peavad identifitseerimisdeklaratsioonis täpsustama oma tootmisperioode.

See muudatus ei puuduta koonddokumenti.

5. *Deklareerimiskohustused*

Ainult osa aastast tootmisega tegelevate piimatootjate aruandluskohustused on välja jäetud.

Need aruandluskohustused toovad kaasa märkimisväärse halduskoormuse, kuid edastatud andmeid ei ole tarvis. Arvestades, et tegevuse uuesti alustamise kuupäev oleneb mitmest tegurist (ilmastik jne), on teatatud taasalustamise kuupäevad väga sageli üsna ebamäärased.

Samuti on muudetud juusturataste tehnilise liigitamise viisi, et kaasata rühmapoolne järelevalve. Selle täienduse eesmärk on vältida erinevat liigitust, mida võib täheldada eri töötlejate vahel.

See muudatus ei puuduta koonddokumenti.

6. *Karja määratlus*

Selgitatud on, et mõiste „kari“ tähistab kõiki põllumajandusettevõttes olevaid lakteerivaid lüpsilehmi ja kinnislehmi.

See muudatus ei puuduta koonddokumenti.

7. *Sööt*

Täpsustatud on, et karja karjamaa peab asuma geograafilises piirkonnas. Termin „transgeeniline“ on asendatud terminiga „GMO“, et keelata kõik võimalikud geneetilised muundamised.

Talvise söödaratsiooni toidu loetellu on lisatud veetustatud esparsett. See sööt võimaldab karja sööta täiendada ja mitmekesistada. Termin „transgeeniline“ on samuti asendatud terminiga „GMO“.

See muudatus puudutab ka koonddokumenti.

8. *Piima kasutamine*

Välja on jäetud säte piima pumpadesse liikumise piiramise kohta. See on subjektiivne ja seega kontrollimatu. Lisaks ei ole tootjatel mingit huvi piima liikumiste arvu suurendada.

See muudatus ei puuduta koonddokumenti.

9. *Tootmismeetod*

Täpsustatud on, et kasutatav kangas peab olema linane.

See muudatus ei puuduta koonddokumenti.

10. *Üksikasjad, mis tõendavad seost geograafilise piirkonnaga*

Koonddokumendi punktist 5 on välja jäetud lõikude pealkirjad, et parandada tõendava teksti sujuvust.

See muudatus puudutab ka koonddokumenti.

12. *Märgistusega seotud erisätted*

Tehtud on muudatus täpsustamaks, et nimetus on sümboliga samas vaateväljas.

See muudatus puudutab ka koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Beaufort“

ELi nr: PDO-FR-0106-AM01 – 23.4.2025

KPN (X) KGT ( )

1. **Nimetus(ed) (KPN või KGT)**

„Beaufort“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 04 – PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

0406 – juust ja kohupiim

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Nimetusega „Beaufort“ tähistatakse juustu, mille valmistamisel on kasutatud üksnes täislehmapiimast saadud juustumassi kuumutamist ja pressimist. Juustumassile ja juustu pinnale lisatakse sool ja juust peab seejärel laagerduma vähemalt viie kuu jooksul.

Juustumass on pehme ja kreemjas, selle värvus võib ulatuda elevandiluust kahvatukollaseni ning selles võivad olla väikesed horisontaalsed lõhed ja mõned väiksemad tühemikud (nn põldpüüsilmad). Juusturattad on lapiku kujuga, kergelt nõgusate külgedega ja kaaluvad 20–70 kilogrammi, nende läbimõõt ulatub 35–75 sentimeetrini ja kõrgus 11–16 sentimeetrini. Juustu koorik on krobeline, puhas ja kõva, sellel on ühtlane kollasest kuni pruunini ulatuv värvus. Beauforti juustu juustumass sisaldab pärast täielikku kuivamist vähemalt 48 % rasvaineid ning vähemalt 61 % kuivainet valminud juustust.

Kui juustu müüakse eelpakendatud kujul, peab iga tüki küljes olema nimetusele iseloomulik koorik. Seejuures võib juustukooriku kattekiht (*morge*) olla eemaldatud. Kui juustu turustatakse riivitud kujul, ei ole nimetuse „Beaufort“ kasutamine lubatud.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Vähemalt 75 % karja heina ja värskete rohttaimede vajadusest tuleb katta geograafilisest piirkonnast pärineva söödaga. Väljastpoolt piirkonda pärit sööda andmist võib kasutada üksnes kohalike varude täiendamiseks. Karjatamine peab toimuma geograafilises piirkonnas.

Piirkonna söödavarud ei ole alati karjade söötmiseks piisavad. Täiendavat lubatud liht- või liitsööta ei saa piirkonnas mulla- ja kliimatingimusi arvestades toota.

Kuna lehmade põhisööt (karjamaa ja hein) on suures osas pärit geograafilisest piirkonnast ja täiendsööda kasutamine on rangelt piiritletud, siis on nende väliste tegurite mõju peamiselt geograafilisest keskkonnast tingitud omadustele piiratud.

Geneetiliselt muundatud taimesordid ei ole lubatud.

Silotooted, muu kääritatud sööt ja suhkrupeedi töötlusjääkide kasutamine on põllumajandusettevõttes keelatud.

Vähemalt 20 % aasta jooksul piimakarja söödana kasutatavast heinakogusest peab pärinema geograafilisest piirkonnast.

Karjatamisperioodil võib piimalehmadele täiendsööta anda ainult erandjuhul (poegimine, lüpsisööt, ilmastikunähtused, karjamaale laskmine ja hilissuvi).

Täiendsööt ei tohi ületada:

— alpiaasadel: karjas keskmiselt 1,5 kg lakteeriva lehma kohta päevas. Enne 1. augustit on täiendsöödana lubatud kasutada üksnes teravilja;

— karjamaadel, mis ei ole alpiaasad: karjas keskmiselt 2,5 kg lakteeriva lehma kohta päevas.

Tootmiseks kasutatav piim peab pärinema ainult kohalikest Tarine'i ja Abondance'i tõugu lehmadest koosnevatest karjadest. Karja keskmine toodang ei tohi ületada 5 000 kg piima lakteeriva lehma kohta aastas.

Tootmiseks kasutatav piim peab pärinema ainult kohalikest Tarine'i ja Abondance'i tõugu lehmadest koosnevatest karjadest. Karja keskmine toodang ei tohi ületada 5 000 kg piima lakteeriva lehma kohta aastas.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Piim peab olema toodetud ja juustuks töödeldud ning juust peab olema valminud geograafilises piirkonnas.

Piim tuleb juustutsehhi viia võimalikult kiiresti pärast lüpsmist, kuid kui põllumajandusettevõttes kasutatakse jahutatavaid mahuteid, võib juustumeistri taotlusel piima tsehhi tuua ainult üks kord päevas. Sel juhul segatakse eri lüpsikordade piim kokku alles juustutsehhis hetkel, mil juustu valmistama hakatakse. Värskelt lüpstud piima töötlemine võimaldab ära kasutada taimkatte liigirikkusega seotud piima algseid häid omadusi. See piim sobib ka hästi juustu valmistamiseks looduslike pärmide abil suure rasvasisaldusega, koorimata piimast.

Juustu valmimine jahedas keldris, mis on määrava tähtsusega etapp kvaliteetse juustu saamiseks, sobib kõrge tootmispiirkonna kliimatingimustega ja suure rasvasisaldusega juustu valmistamise nõuetega.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Lisaks kohustuslikele märgetele, mis on sätestatud toiduainete märgistamist ja esitlemist käsitlevates õigusaktides, esitatakse päritolunimetusega „Beaufort“ juustu märgistusel ühes ja samas nägemisväljas järgmised andmed:

— toote nimetus, mille tähesuurus on vähemalt kaks kolmandikku märgisel oleva kõige suurema tähesuurusega teksti tähesuurusest;

— Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse tähis.

Märgistusel, reklaamides, arvetel või kaubanduslikel dokumentidel ei ole lubatud koos kõnealuse päritolunimetusega kasutada mis tahes iseloomustavat sõna või muud teavet, välja arvatud: – konkreetsed kauba- või juustukoja märgid; – tähised *été* (suvine) ja *chalet d'alpage* (alpitalu), mida on lubatud kasutada tootespetsifikaadis ette nähtud tingimustel.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Juustu „Beaufort“ tootmispiirkond asub Savoie departemangu kõrgmäestikupiirkonnas ning hõlmab Beaufortaini, Val d'Arly, Tarentaise'i ja Maurienne'i mäemassiivide kommuune ning kaht kõrvuti asuvat Haute-Savoie piirkonda. Geograafiline piirkond hõlmab vastavalt 2024. aasta ametlikule geograafilisele koodile järgmiste kommuunide territooriume:

Savoie departemang

Järgmised kommuunid tervikuna:

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.

Järgmised kommuunid osaliselt: Albertville, katastriosade E2, E3 ja E4 ulatuses; Césarches vastavalt geograafilise tootmispiirkonna piiridele, mille riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi pädev riiklik komitee kiitis heaks oma 20. märtsi 2025. aasta koosolekul.

Haute-Savoie departemang

Järgmine kommuun tervikuna: Praz-sur-Arly

Järgmised kommuunid osaliselt: Contamines-Montjoie kommuun järgmiste katastriosade ulatuses: D8 (osaliselt), E6, E7, E8 (osaliselt), F5 (osaliselt), F6 (osaliselt), F8 (osaliselt), F9, F10, F11, F12, F13.

Asjaomaste kommuunide linnavalitsuses deponeeritakse graafiline dokument, mis näitab geograafilise tootmispiirkonna piire, ning sellega saab tutvuda riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi veebisaidil.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Päritolunimetusega „Beaufort“ toote looduslik keskkond asub Sise-Alpide piirkonna mäemassiivis, mis hõlmab Briançoni piirkonna kompaktseid kristallilise aluspõhjaga mäemassiive ja settekivimitest moodustunud kaljusid ning osaliselt paljastunud kristallilise aluspõhjaga mäemassiive, kus võivad paljanduda pehmemad settekivimitest kaljud.

Päritolunimetuse geograafiline piirkond on ühenduslüliks Põhja-Alpide ja Lõuna-Alpide vahel; püsikarjamaad moodustavad seal 95 % juustusektori jaoks kasutatavast pindalast, kasutades ära piirkonna eeliseid:

— piisavalt suur (kuid siiski mitte ülemäärane) sademete hulk ja tüse mullakiht, mis võimaldavad piisava ja piimakarja jaoks piisavalt toitva rohu kasvu;

— liigirikas ja palju aromaatseid taimi sisaldav taimestik, mis on võrreldav kuivade rohumaade omaga.

Päritolunimetuse „Beaufort“ geograafilisele piirkonnale, mis hõlmab Beaufortaini mägismaad, Tarentaise'i ja Maurienne'i orgusid ning osa Val d'Arlyst, on iseloomulik suur alpiaasade osakaal (92 % Savoie karjamaadena kasutatavatest aladest).

Kõnealustel alpiaasadel rakendatakse karjatamismeetodeid, mida täpselt sellisena või tervikuna ei kasutata niisuguses ulatuses mujal Alpides ning mis moodustavad unikaalse põllumajandus- ja karjakasvatussüsteemi. Selle süsteemi iseloomulik joon on erinevatel kõrgustel kasvava taimestiku kasutamine koos täiendava orupõhjade, mäenõlvade ja alpiaasade kasutamisega. Veiste liikumine järjest uutesse intensiivse taimekasvuga piirkondadesse ja inimeste igapäevane kohalolek võimaldavad lehmade lüpsmist kohapeal ja rohumaa hooldamist looduslike karjamaadena.

Selline loomakasvatussüsteem on olnud kasutusel alates 17. sajandist ning seda on aja jooksul arendatud, kuid süsteemi aluspõhimõtetest peetakse endiselt kinni.

Alpiaasad, mida kasutatakse suveperioodil 100–110 päeva jooksul, võivad asuda:

— kõrgel mägedes, kus karjatatakse suuri karju (50–150 piimalehma). Tänu alpiaasadeni viivate ja alpiaasadel olevate teenindusteede rajamisele saavad liikuvad lüpsijaamad järgneda karjale, mis liigub 1 500 – 2 500 meetri kõrgusel vastavalt rohttaimede kasvule. Kari moodustub mitme karja ühendamise teel;

— madalal mägedes, kus karjatatakse eeskätt ühe pere karjasid. Lüpsmine toimus väiksemas talus; kõrguste erinevused väiksemad; lüpsmine toimub sageli talus, kuigi selline loomapidamisviis on taandumas.

Piima töötlemine võib toimuda kohapeal (eeskätt kõrgel mägedes), kuid valdavalt koguvad piima kokku vastavad orgudes asuvad töötluspunktid, kus piima töödeldakse aastaringselt (85–90 % toodangust). Neis orgudes veedavad karjad ka talveperioodi. Suvel kasutatakse orgude tühjaks jäänud karjamaid heina tootmiseks.

Alati on toimunud piimalehmade liikumine väljapoole piirkonda:

— paljud piimalehmad (kes kuuluvad toote „Beaufort“ ettevõtjatele) talvituvad tasandikul;

— teised, kes kuuluvad tasandikukasvatajatele, ühinevad piirkonna karjadega ainult alpiaasade perioodil.

Talveperioodil karjatatakse mullikaid Varis karjamaadel, mis on osa maastikutulekahjusid takistavatest aladest. Orgude ja alpiaasade vahel asuvatel eelmägedel (*montagnettes*) peatuvad karjad lühiajaliselt talvise ja suvise perioodi vahel.

Tootmispiirkonna eripäraks on traditsiooniline veisekasvatus, mis põhineb Tarine'i (kohalik nimetus Tarentaise'i tõu kohta) ja Abondance'i tõugu lehmadel. Eriti levinud on Tarine'i tõug, mis pärineb Tarentaise'i piirkonnast. 1963. aastal on E. QUITTET kirja pannud järgmise kirjelduse: „Tarine'i tõug on oma tavapäraste elutingimuste tõttu (suveperiood möödub 1 500–2 000 m kõrgusel alpiaasadel) äärmiselt vastupidav ja elutingimuste suhtes vähenõudlik. Sellest tõust pärinevad loomad püsivad kaua elujõulised, vaatamata korrapärastele poegimisperioodidele. Kõnealune tõug võib talveperioodil toituda jämedast heinsöödast, säilitades samas kõrge piimaanni. Tarine'i tõug on väga hea piimatõug just karmi kliimaga piirkondade jaoks.“

Juust „Beaufort“ erineb teistest kuumutatud juustumassiga pressitud juustudest suure rasvasisalduse poolest.

17. sajandi alguses välja töötatud kuumutatud juustumassiga pressitud juustude valmistamise tehnoloogia levis kiiresti kõikidesse Ida-Prantsusmaa mägipiirkondadesse. Juustu „Beaufort“ tootmispiirkonna elanike jaoks võimaldas selline tehnoloogia kanda suveperioodil alpiaasadel toodetud suurte piimakoguste turustamise ja tarbimise üle talveperioodile. See tehnoloogia, mis kasvas välja elanikkonna vajadustest, omandas oma iseloomulikud jooned tänu seosele tootmiskeskkonnaga (täispiima kasutamine, juustu valmimine madalal temperatuuril).

Juba 1929. aasta põllumajandusuuringu ajal tõusis Beauforti juust teiste Gruyère'i juustude seas esile. „Metsandusinspektor täpsustab, et Gruyère de Beauforti juustu turustatakse nimetuse „Beaufort“ all, mitte enam lihtsalt Gruyère'i nime all, sest see võimaldab müüa juustu kallimalt.“

1945. aasta dekreet nr 45-1245, milles määratakse kindlaks kõikide prantsuse juustude iseloomulikud tunnused, lubab kasutada nimetust „Beaufort“ „vaid lehmapiimast valmistatud kuumutatud, pressitud, soolalisandiga ja kuiva koorikuga juustude puhul“ /…/. Ka tänapäeval eristub „Beaufort“ teistest kuumutatud ja pressitud juustumassiga juustudest järgmiste asjaolude poolest:

— juust valmistatakse kohe pärast lüpsi toortäispiimast;

— kasutatakse rõngakujulist puitvormi, mis annab juusturattale nõgusa külgpinna;

— kasutatakse traditsioonilisi piimatöötlusmeetodeid, eelkõige juustumeistri kasvatatud termofiilsete piimhappebakterite lisamist;

— külmas keldris valmimise tõttu on juustumass täiesti või peaaegu ilma tühemiketa.

Juustu „Beaufort“ organoleptiliseks eripäraks on juustumassi esialgne kõvadus suus, seejärel juustumass sulab, muutumata seejuures liiga kleepuvaks. Juustu lõhn ja maitse peavad olema nüansirohked, kuid mitte liiga tugevad.

Kirjeldatud looduskeskkonna eripärad tingivad rikkaliku taimekasvu ja erinevate taimekoosluste esinemise. Esindatud on kõik alpiaasadele iseloomulikud fütosotsioloogilised muru-, nõmme- ja niidukooslused.

Mitmed allikad – DORIOZ *et al.* (2000), DORIOZ 1995; INRA, 1994 DORIOZ et VAN OORT, 1991 LEGROS *et al.*, 1987; DORIOZ, 1995 – on märkinud rohumaade väga suurt mitmekesisust ja liigirikkust, mis hõlmab kokku 250–300 liiki. Karjamaade päiksevalgusele avatuse, nõlvade kallaku ja mullastiku tüübi vaheldumise tõttu võib karja sööda koosseis karjamaadel ühe päeva jooksul oluliselt varieeruda.

See eriti maitserikas taimestik annab ilmselt oma iseloomuliku aroomide seguga Beauforti juustule selle erilised ja väga tüüpilised maitseomadused (DUMONT et ADDA, 1978, BUCHIN *et al.*, 1999; ASSELIN *et al.*, 1999, in DORIOZ *et al.*, 2000).

Rakendatav karjatamissüsteem võimaldab väärtustada rikkalikku taimkatet kohalike Tarine'i ja Abondance'i tõugude abil, kusjuures loomi karjatatakse looduskeskkonnaga täielikult kohanenud viisil. Värskelt lüpstud piima töötlemine võimaldab ära kasutada taimkatte liigirikkusega seotud piima algseid häid omadusi. See piim sobib hästi juustu valmistamiseks looduslike pärmide abil suure rasvasisaldusega, koorimata piimast. Kumera küljega vormimisrõnga kasutamine võimaldab kohandada tootmist alpiaasadel toodetud varieeruva piimakogusega ning aitab vormimise ajal säilitada juustu sisetemperatuuri, andes juustule ühtlasi kompaktse kuju. Juustu valmimine jahedas keldris on määrava tähtsusega etapp kvaliteetse juustu saamiseks ning sobib tootmispiirkonna kliimatingimustega ja suure rasvasisaldusega juustu valmistamise nõuetega.

Juustu tootmise ja töötlemise meetodid moodustavad süsteemi, mis on otseselt seotud toote eripäradega ja mis võimaldab kanda taimestiku mitmekesise lõhnabuketi üle lõpptootele.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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