C/2025/4106

22.7.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/4106)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Beaufort”

EU-nro: PDO-FR-0106-AM01 – 23.4.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Beaufort”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen**

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (maataloudesta ja elintarvikeomavaraisuudesta vastaava ministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Selvitys siitä, miksi muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukaisia

Kuvatut ja perustellut muutokset eivät sisällä suojatun maantieteellisen merkinnän tai kyseisen nimen käyttöön liittyvää muutosta. Ne eivät uhkaa poistaa suojatulta maantieteelliseltä merkinnältä 5 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettua yhteyttä eivätkä ne aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia. Muutokset ovat siis vakiomuotoisen muutoksen määritelmän mukaisia.

7. **Hyväksytyn muutoksen / hyväksyttyjen muutosten kuvaus**

1. *Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen*

INAOn sähköpostiosoite on päivitetty ja faksinumero, joka ei ole enää käytössä, on poistettu.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Hakijaryhmä*

Hakijaryhmän yhteystietoja on muutettu niin, että niistä on poistettu faksinumero, joka ei ole enää käytössä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Maantieteellisen alueen rajaaminen*

Lisätään 3 kohtaan ilmaisu ”vuoden 2024 virallisen geokoodin perusteella”.

Tämän toimituksellisen muutoksen ansiosta maantieteellisen alueen yhteydessä voidaan viitata virallisen geokoodin vuonna 2024 voimassa olevaan versioon.

Muutetaan maantieteellisen alueen rajausta. Suojatun alkuperänimityksen ”Beaufort” maantieteellistä aluetta on laajennettu siten, että se kattaa osan Savoien departementissa sijaitsevasta Césarchesin kunnasta.

Tämän muutoksen lisäksi maantieteellisen alueen muodostavien kuntien luettelo sekä kuntien nimet on päivitetty maantieteellisen alueen rajoja muuttamatta, jotta on voitu ottaa huomioon tapahtuneet hallinnolliset muutokset, sellaisina kuin ne täsmennetään virallisessa geokoodissa.

Lisäksi on lisätty virke, jolla ilmoitetaan, että maantieteellisen alueen kartat ovat saatavilla Ranskan kansallisen alkuperä- ja laatuinstituutin (Institut national de l’origine et de la qualité, INAO) verkkosivustolla.

Yhtenäisen asiakirjan otsikon ”Maantieteellisen alueen rajaaminen” alla olevaa tekstiä on muutettu.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Toimijoiden tunnistetiedot*

On täsmennetty, että osan vuotta toimivien toimijoiden on ilmoitettava tuotantojaksonsa tunnistautumisilmoituksessaan.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Ilmoitusvelvollisuudet*

Ilmoitusvaatimukset maidontuottajille, jotka tuottavat vain osan vuodesta, on poistettu.

Nämä ilmoitusvaatimukset aiheuttavat huomattavan hallinnollisen taakan, mutta toimitetut tiedot eivät ole hyödyllisiä. Koska toiminnan uudelleen aloittamisen päivämäärä riippuu useista tekijöistä (esim. säästä), ilmoitetut uudelleen aloittamisen päivämäärät ovat usein melko epämääräisiä.

Juustotahkojen luokitusta koskevia teknisiä menettelyjä on myös muutettu siten, että niihin on sisällytetty tuottajaryhmän suorittama valvonta. Tämän lisäyksen tarkoituksena on välttää se, että eri juustontuottajat luokiteltaisiin eri tavoin.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Karjan määritelmä*

On selvennetty, että käsitteellä ”karja” tarkoitetaan kaikkia tilalla olevia lypsylehmiä riippumatta siitä, ovatko ne tällä hetkellä lypsäviä vai ummessa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7. *Ruokavalio*

On täsmennetty, että karjan on laidunnettava maantieteellisellä alueella. Termi ”siirtogeeninen” on korvattu termillä ”muuntogeeninen” kaikkien mahdollisten geneettisten muunnosten kieltämiseksi.

Kuivattu esparsetti on lisätty lehmien talviannoksen rehuaineluetteloon. Tämän rehun avulla voidaan täydentää ja monipuolistaa karjan ruokavaliota. Lisäksi termi ”siirtogeeninen” on korvattu termillä ”muuntogeeninen”.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

8. *Maidon jalostus*

Säännös, jolla rajoitettiin maidon siirtämistä pumppujen kautta, on poistettu. Tällainen kriteeri on subjektiivinen, joten sen noudattamista on mahdotonta valvoa. Tuottajilla ei myöskään ole kannustinta moninkertaistaa maidon siirtoja.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

9. *Valmistusmenetelmä*

On täsmennetty, että juustomassan muotoilemiseen käytettävän kankaan on oltava pellavaa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

10. *Tekijät, jotka osoittavat yhteyden maantieteelliseen alueeseen*

Yhtenäisen asiakirjan 5 kohdasta on poistettu alakohtien otsikot tekstin luettavuuden helpottamiseksi.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

12. *Merkintöjä koskevat erityiset tiedot*

On täsmennetty, että nimen on oltava samassa visuaalisessa kentässä symbolin kanssa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Beaufort”

EU-nro: PDO-FR-0106-AM01 – 23.4.2025

SAN (X) SMM ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Beaufort”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

0406 – Juusto ja juustoaine

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Beaufort” on puristettu ja kypsytetty juusto, joka valmistetaan yksinomaan lehmän täysrasvaisesta pastöroimattomasta raakamaidosta. Juuston pinta upposuolataan suolaliuoksessa, ja sitä kypsennetään vähintään 5 kuukautta.

Juustomassa on notkeaa ja täyteläistä, ja siinä voi olla joitakin pieniä horisontaalisia halkeamia ja muutamia pieniä reikiä (joita Ranskassa sanotaan ”pyynsilmänkokoisiksi”). Juustotahkot ovat litteitä ja koverapohjaisia, painoltaan 20–70 kg, halkaisijaltaan 35–75 cm ja korkeudeltaan 11–16 cm. Pesty kuori on kiiltävä, sileä ja kiinteä, ja sen väri voi vaihdella keltaisesta ruskeaan. Juuston vähimmäisrasvapitoisuus on täydellisen kuivauksen jälkeen 48 prosenttia ja kypsytetyn tuotteen kuiva-ainepitoisuus on vähintään 61 prosenttia 100 grammaa kohden.

Kun juustoa myydään esipakkauksen jälkeen, paloissa on oltava nimitykselle tunnusomaista kuorta. ”Kittimäinen” pinta voidaan kuitenkin irrottaa kuoresta. Kun juustoa myydään raastettuna, Beaufort-nimitystä ei saa käyttää.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Vähintään 75 prosenttia lypsylehmien ruokintaan käytettävästä heinästä pitää olla peräisin kyseiseltä maantieteelliseltä alueelta. Rehua saa tuoda alueen ulkopuolelta vain paikallisten resurssien täydennykseksi. Laiduntamisen on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

Alueen rehuvarat eivät aina riitä karjan ruokintaan. Alueella ei voida tuottaa sallittua yksinkertaista täydennysrehua tai täydennysrehuseosta ilmasto- ja maaperäolosuhteiden vuoksi.

Koska suurin osa karjan perusravinnosta (laidunrehu ja heinä) on peräisin maantieteelliseltä alueelta ja täydennysrehu on tiukasti rajoitettua, tämän alueen ulkopuolella tuotetun rehun vaikutus ominaisuuksiin, jotka johtuvat pääasiassa maantieteellisestä ympäristöstä, on vähäinen.

Muuntogeeniset kasvilajikkeet eivät ole sallittuja.

Säilörehutuotteet, muut käymisteitse valmistettavat rehut ja sokerijuurikasjätemassa ovat tilalla kiellettyjä.

Vähintään 20 prosentin lypsylehmien ruokintaan vuosittain käytettävästä heinästä pitää olla peräisin kyseiseltä maantieteelliseltä alueelta.

Laidunkaudella lypsylehmille voidaan antaa täydennysrehua vain poikkeuksellisissa olosuhteissa (poikiminen, lypsylehmien houkuttelu, epätavalliset sääilmiöt, laitumelle lasku ja kauden loppu).

Täydennysrehun enimmäismäärät:

— Kun lehmät laiduntavat alppilaitumilla: keskimäärin 1,5 kg lypsävää lehmää kohti päivässä koko karjan osalta. Ennen 1. elokuuta ainoastaan viljat sallitaan täydennysrehuksi.

— Kun lehmät laiduntavat alppilaitumien ulkopuolella: keskimäärin 2,5 kg lypsävää lehmää kohti päivässä koko karjan osalta.

Beaufort-juuston valmistuksessa käytettävän maidon on oltava peräisin yksinomaan paikallisten Tarine- ja Abondance-rotujen lehmistä. Karjan keskimääräinen tuotanto saa olla enintään 5 000 kilogrammaa maitoa lypsävää lehmää kohti vuodessa.

Beaufort-juuston valmistuksessa käytettävän maidon on oltava peräisin yksinomaan paikallisten Tarine- ja Abondance-rotujen lehmistä. Karjan keskimääräinen tuotanto saa olla enintään 5 000 kilogrammaa maitoa lypsävää lehmää kohti vuodessa.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Maidontuotanto sekä juustojen valmistus ja kypsytys tapahtuvat maantieteellisellä alueella.

Maito on tuotava meijeriin mahdollisimman pian lypsämisen jälkeen. Kun tilalla käytetään jäähdytettyjä säiliöitä, maito voidaan kuitenkin juustonvalmistajan pyynnöstä tuoda meijeriin myös vain kerran päivässä. Tässä tapauksessa eri lypsyistä saatu maito sekoitetaan meijerissä, jossa juusto valmistetaan. Maidon jalostus heti lypsyn jälkeen mahdollistaa sellaisten maidon alkuperäisten ominaisuuksien säilymisen juustossa, jotka johtuvat lehmien laiduntamien niittyjen kasvullisesta monimuotoisuudesta. Tämä tarkoittaa myös sitä, että ”Beaufort” on täysrasvainen juusto, jonka valmistuksessa käytetään maitoa, josta ei ole poistettu rasvaa, sekä luonnollisia hapatteita.

Kylmässä kellarissa tapahtuva kypsytys, joka on juuston laadun kannalta olennainen vaihe, vastaa hyvin juuston tuotantoalueiden ilmasto-oloja ja soveltuu täydellisesti täysrasvaisen juuston valmistukseen.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä ja esillepanoa koskevissa säädöksissä vaadittujen pakollisten merkintöjen lisäksi suojatulla alkuperänimityksellä ”Beaufort” varustettujen juustojen pakkausmerkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

— nimi kirjaimin, joiden koko on vähintään kaksi kolmasosaa etiketin muissa tiedoissa käytetystä suurimmasta kirjasinkoosta

— Euroopan unionin SAN-tunnus.

Kaikkien muiden luonnehdintojen tai muiden mainintojen liittäminen kyseiseen suojattuun alkuperänimitykseen etiketeissä, mainonnassa, kauppalaskuissa ja muissa asiakirjoissa on kiellettyä, lukuun ottamatta: – kaupallisia tuotemerkkejä tai erityisiä tavaramerkkejä ja – ilmaisuja: ”kesä” ja ”chalet d’alpage”, joita voidaan käyttää tuote-eritelmässä vahvistetuin edellytyksin.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Beaufort-tuotantoalue kattaa osan korkeista vuoristoalueista Savoien departementissa ja siihen kuuluu Beaufortainin, Val d’Arlyn, Tarentaisen ja Mauriennen vuoristoalueet sekä kaksi naapurialuetta Haute Savoiesta. Maantieteelliseen alueeseen kuuluvat vuoden 2024 virallisen geokoodin perusteella seuraavat kunnat:

Savoien departementti:

Seuraavat kunnat kokonaan:

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 ja Villaroger

Seuraavat kunnat osittain: Albertvillestä maa-aluerekisteriin merkityistä alueista E2, E3 ja E4, Césarches maantieteellisen tuotantoalueen rajojen mukaisesti, sellaisena kuin laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaava kansallinen virasto on sen hyväksynyt 20. maaliskuuta 2025 pidetyssä kansallisen komitean kokouksessa.

Haute-Savoien departementti:

Seuraava kunta kokonaan: Praz-sur-Arly.

Seuraavat kunnat osittain: (Les) Contamines-Montjoiesta maa-aluerekisteriin merkityistä alueista D8 (osittain), E6, E7, E8 (osittain), F5 (osittain), F6 (osittain), F8 (osittain), F9, F10, F11, F12 ja F13.

Maantieteellisen tuotantoalueen rajat määrittelevä kartta on toimitettu kyseisten kuntien kunnallisviranomaisille, ja siihen voi tutustua laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaavan kansallisen viraston verkkosivustolla.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Beaufort-nimitykseen liittyvään luonnonympäristöön kuuluu Alppien sisäosien vuoristot, joita ovat pääasiassa sisäosien kiteiset ja kompaktit vuoret, sekä Briançonnet’n alueen sedimenttikalliot sekä osittain uloimmat kiteiset vuoret, missä voi olla myös liuskekiven tyyppistä pehmeää sedimenttikiveä.

Pohjoiset ja eteläiset Alpit tarkasti määritellen kohtaavat alkuperäisnimitykseen liittyvällä maantieteellisellä alueella, missä pysyvät niityt muodostavat 95 prosenttia juustonvalmistusalan käyttämästä maa-alasta, mikä tuo seuraavia etuja:

— riittävän runsas sademäärä (ei kuitenkaan liian runsas) ja syvä maaperä, jotka mahdollistavat riittävän ruohon kasvun, jotta lypsylehmille on riittävästi ravintoa,

— kuiviin niittyihin rinnastettavissa oleva kasvikunnan monimuotoisuus, runsas aromaattisten kasvien määrä.

Beaufort-alkuperäisnimitykseen liittyvä maantieteellinen alue, joka kattaa Beaufortainin ylängön, Tarentaisen ja Mauriennen laaksot ja osan Val d'Arlya, on tunnettu laajoista vuoristoniityistään (92 prosenttia Savoien laidunalueista).

Vuoristoalueille on muodostunut ainutlaatuisia laiduntamiskäytäntöjä, joita ei harjoiteta samassa mittakaavassa muualla Alppien alueella. Tälle laiduntamistavalle on tyypillistä, että laidunkasvien lisäksi ravintoa täydennetään alempana laaksossa, toisilla rinteillä tai vuoristoniityillä kasvavilla kasveilla. Karja siirtyy sinne, missä kasvaa ruohoa, ja koska ihminen liikkuu vuorilla päivittäin karjan mukana, on mahdollista lypsää lehmät laitumella ja huolehtia nurmesta siten, että laitumet säilyvät luonnontilaisina.

1600-luvulta jatkunut laidunnustapa on kehittyessäänkin jäänyt uskolliseksi alkuperäisille menetelmille.

Kesäaikaan 100–110 päivää käytettäviä vuoristoalueita ovat:

— korkeat vuoret, joilla suuri karja (50–150 lypsylehmää) laiduntaa. Vuoristoon rakennettujen kuljetusväylien ansiosta liikuteltavia lypsykoneita voi kuljettaa liikkuvan karjan luo, kun nämä siirtyvät 1 500 metristä 2 500 metriin kasvavan ruohon perässä. Laiduntava karja koostuu useista laumoista, jotka on koottu yhteen.

— alarinteet, joissa yksittäisten perheiden laumat laiduntavat. Lypsyä harjoitettiin aiemmin pienemmissä meijereinä käytetyissä majoissa, ja matalammilla korkeuksilla lypsy tapahtuu yhä usein tällaisissa meijereissä, vaikka käytäntö onkin harvinaistumassa.

Maito voidaan (erityisesti korkeilla vuorilla) jalostaa paikan päällä, mutta enimmäkseen se kerätään laaksojen pohjalla ympäri vuoden toimiviin meijereihin. Karja pidetään talvisin näissä laaksoissa. Kesäisin näillä karjasta tyhjentyneillä laakson laitumilla kasvatetaan heinää.

Lypsylehmiä on aina siirretty alueen ulkopuolelle:

— tietty määrä (Beaufortin tuottajien omistamia) lypsylehmiä viettää talven tasangoilla,

— muut, alankojen viljelijöiden omistamat lypsylehmät liittyvät alueen karjojen joukkoon Alppien niityille vain laidunkaudella.

Hiehot auttavat ylläpitämään palosuojavyöhykkeitä Varissa talvikaudella. Laakson ja vuoriston välillä on "pikkuvuoristo", missä karja viettää jonkin verran aikaa talvi- ja kesäkausien välillä.

Tuotantoalueelle on ominaista karjankasvatusperinne, joka koskee erityisesti Tarine- ja Abondance-rotujen lehmiä. Perinteisesti on kasvatettu etenkin Tarine-rotua, joka on peräisin Tarentaisen laaksosta. E. Quittet kuvasi rotua vuonna 1963 seuraavasti: "Tarine-rodun lehmät ovat hyvin sitkeitä ja kestävät erittäin ankaria olosuhteita, koska ne laiduntavat kesäisin 1 500–2 000 metrin korkeudessa. Ne pysyvät pitkään hyväkuntoisina, vaikka ne poikivat säännöllisesti. Lehmät pystyvät hämmästyttävän hyvin hyödyntämään talvisin korsirehua ja tuottamaan silti hyväksyttäviä määriä maitoa. Tarine on erinomainen lypsyrotu, joka soveltuu erityisesti ankariin ilmastoihin."

Beaufort eroaa muista puristetuista ja kypsytetyistä juustoista rasvaisuudellaan.

1600-luvun alussa alkanut puristus- ja kypsytystekniikoiden käyttö on levinnyt kaikille vuoristoalueille Itä-Ranskassa. Beaufort-alueen viljelijöille tekniikka antoi mahdollisuuden käyttää kesäaikaan vuoristossa tuotettua suurta maitomäärää kaupallisiin tarkoituksiin talvikautena. Tämän lisäksi tekniikassa on otettu huomioon ympäristön erityispiirteet (täysmaidon käyttö ja kylmässä kypsyttäminen).

Vuoden 1929 maatalousselvityksessä Beaufort-nimitys erotettiin selvästi muista gruyère-juustoista: ”Metsäalueiden tarkastaja täsmentää, että Beaufortin Gruyère-juustoa myydään nimellä ”Beaufort” eikä pelkästään nimellä ”Gruyère”, ja tämän nimityksen ansiosta siitä saadaan korkeampi hinta.”

Vuonna 1945 annetussa, kaikki Ranskan juustot määrittelevässä säädöksessä N:o 45-1245 myönnetään nimitys ”Beaufort” yksinomaan lehmänmaidosta valmistetuille kypsytetyille, puristetuille ja kuivasuolatuille juustoille. Beaufort erottuu vielä nykyäänkin muista kypsytetyistä puristetuista juustoista erityisesti seuraavien seikkojen ansiosta:

— valmistus heti lypsyn jälkeen raa’asta täysmaidosta,

— valmistuksessa käytetään puusta valmistettua pyöreää muottia, Beaufort-rengasmuottia (cercle à Beaufort), joka antaa juustolle sen koverapohjaisen muodon,

— perinteisten juustonvalmistustekniikoiden käyttö, erityisesti juustonvalmistajan viljelemien maitohappobakteerien lisääminen,

— juustomassa on lähes reiätöntä kylmässä kellarissa kypsytyksen vuoksi.

Aistinvaraisten ominaisuuksien näkökulmasta Beaufort on koostumukseltaan kiinteä mutta suussasulava, joka ei liimaudu kitalakeen. Siinä on oltava monenlaisia aromeja, joista mikään ei ole ylivoimainen.

Aluetta kuvaavat erityispiirteet tarkoittavat samalla, että alueen kasvisto on runsaslajinen ja monipuolinen. Tuotantoalueella ovat edustettuina kaikki alppilaiduntamisessa hyödynnettäville niityille ja nummille luontaiset kasvisosiologiset ryhmät.

Näiden 250–300 lajia käsittävien niittyjen äärimmäistä monipuolisuutta on käsitelty useissa tutkimuksissa: Dorioz ym. (2000), Dorioz (1995), INRA (1994), Dorioz ja Van Oort (1991), Legros ym. (1987), Dorioz (1995). Kasvien levinneisyydestä, kalliorinteiden kaltevuudesta ja maaperän laadusta riippuen yhden laidunnuspäivän aikana on tarjolla erittäin monipuolista laidunrehua.

Kyseinen erityisen maukas kasvisto on huomattavan aromaattista, mikä on yksi Beaufortin maulle ja tuoksulle tyypillinen ominaisuus (Dumont ja Adda (1978), Buchin ym. (1999), Asselin ym. (1999) teoksessa Dorioz ym. (2000)).

Täydellisesti ympäristöön mukautettu vuoristolaiduntamisen menetelmä perustuu tämän runsaan kasvilajiston hyödyntämiseen paikallisten Tarine- ja Abondance-rotuisten lehmien laiduntamisessa. Lisäksi juuston valmistaminen suoraan raakamaidosta mahdollistaa monipuoliseen kasvilajistoon liittyvien alkuperäisten ominaisuuksien säilyttämisen. Tämä tarkoittaa myös sitä, että ”Beaufort” on täysrasvainen juusto, jonka valmistuksessa käytetään maitoa, josta ei ole poistettu rasvaa, sekä luonnollisia hapatteita. Kuperaa rengasmuottia käyttämällä juustonvalmistajat voivat mukautua alppilaitumilla tuotettujen maitomäärien merkittäviin vaihteluihin, säilyttää juuston sisälämpötilan puristamisvaiheessa ja pitää juuston muodon vakiona. Kylmässä kellarissa tapahtuva kypsytys, joka on juuston laadun kannalta olennainen vaihe, vastaa hyvin juuston tuotantoalueiden ilmasto-oloja ja soveltuu täydellisesti täysrasvaisen juuston valmistukseen.

Kaikki nämä tuotanto- ja jalostuskäytännöt muodostavat tuotteen erityisominaisuuksiin sidoksissa olevan johdonmukaisen järjestelmän, jonka ansiosta kyseisen alueen erityislaatuiseen kasvistoon perustuva aromien moninaisuus ilmenee lopputuotteessa.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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