C/2025/4106

22.7.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/4106)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Beaufort»

N°UE: PDO-FR-0106-AM01 — 23.4.2025

1. **Dénomination du produit**

«Beaufort»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

Motifs pour lesquels la (les) modification (s) répond(ent) à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) nº 2024/1143:

L'ensemble des modifications décrites et motivées n'incluent pas un changement de la dénomination de l'appellation géographique protégée ou un changement de l'utilisation de cette dénomination, ne sont pas de nature à risquer d'annihiler le lien visé à l'article 5, paragraphe 2, point b) et ces modifications n'entrainent pas de nouvelles restrictions à la commercialisation du produit. Ces modifications répondent donc à la définition d'une modification standard.

7. **Description de la ou des modification(s) approuvée(s)**

1. *Service compétent de l'Etat membre*

Le courriel de l'INAO est actualisé et le numéro de fax qui n'est plus utilisé est supprimé.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Groupement demandeur*

Les coordonnées du groupement demandeur sont modifiées afin de supprimer le numéro de fax qui n'est plus utilisé.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

3. *Délimitation de l'aire géographique*

Au point 3, les mots «sur la base du code officiel géographique de l'année 2024» sont ajoutés.

Cette modification rédactionnelle permet de référencer la définition de l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2024 du code officiel géographique.

La délimitation de l'aire géographique est modifiée. L'aire géographique de l'AOP «Beaufort» est élargie à une partie de la commune de Césarches dans le département de la Savoie.

Hormis cette modification, la liste des communes composant l'aire géographique, ainsi que leur nom, a été actualisé sans modification du périmètre de l'aire géographique afin de tenir compte des modifications administratives intervenues telles que précisées dans le code officiel géographique.

Il est également ajouté une phrase pour informer de la mise à disposition des documents cartographiques relatifs à l'aire géographique sur le site de l'INAO.

Le document unique est modifié à la rubrique «Définition de l'aire géographique».

La modification a une incidence sur le document unique.

4. *Identification des opérateurs*

Il est précisé que les opérateurs actifs une partie de l'année doivent préciser leurs périodes de production sur leur déclaration d'identification.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

5. *Obligations déclaratives*

Les obligations déclaratives concernant les producteurs de lait produisant une partie seulement de l'année sont supprimées.

En effet, ces obligations déclaratives entrainent une charge administrative importante sans que les données transmises soient utiles. La date de la reprise de l'activité étant conditionnée à un grand nombre de facteurs (météo,...), les dates de reprise communiquées sont bien souvent assez vagues.

Les modalités du classement technique des meules sont également modifiées afin d'intégrer une supervision par le groupement. Cet ajout a pour objectif d'éviter les différences de classement qui pourrait être observées entre les différents transformateurs.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

6. *Définition du troupeau*

Il est précisé que la notion de «troupeau» correspond à l'ensemble des vaches laitières en lactation et en tarissement présentes sur l'exploitation.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

7. *Alimentation*

Il est précisé que le pâturage du troupeau doit avoir lieu dans l'aire géographique. Le terme transgénique est remplacé par le terme OGM afin d'interdire toutes les modifications génétiques possibles.

Le sainfoin déshydraté est ajouté dans la liste des aliments pour la ration hivernale. Cet aliment permet de compléter et diversifier l'alimentation du troupeau. Le terme transgénique est également remplacé par le terme OGM.

La modification a une incidence sur le document unique.

8. *Mise en oeuvre du lait*

La disposition concernant la limitation du passage du lait dans les pompes est supprimé. En effet, celle-ci est subjective et donc incontrôlable. De plus, les producteurs n'ont aucun intérêt à multiplier les mouvements du lait

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

9. *Méthode de fabrication*

Il est précisé que la toile utilisée doit être en lin.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

10. *Elements justifiant le lien avec le milieu géographique*

Au point 5 du document unique, les titres des paragraphes sont supprimés pour une meilleure fluidité de la démonstration.

La modification a une incidence sur le document unique.

12. *Elements spécifiques de l'étiquetage*

Une modification est apportée afin de préciser que la dénomination est dans le même champ visuel que le symbole.

La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Beaufort»

N°UE: PDO-FR-0106-AM01 — 23.4.2025

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) (de lAOP ou de lIGP)**

«Beaufort»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de nomenclature combinée*

— 04 — LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0406 — Fromages et caillebotte

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Beaufort» est un fromage fabriqué selon une technologie de pâte pressée cuite, exclusivement avec du lait de vache entier, mis en œuvre à l'état cru. Il est salé en saumure puis en surface et affiné pendant une période minimale de 5 mois.

Sa pâte est souple et onctueuse, de couleur ivoire à jaune pâle, pouvant présenter quelques fines lainures horizontales et quelques petits trous «œil de perdrix». Les meules ont une forme plate à talon concave, un poids de 20 à 70 kilogrammes, un diamètre de 35 à 75 centimètres et une hauteur en talon de 11 à 16 centimètres. La croûte frottée, propre et solide, est de couleur uniforme jaune à brune. Le Beaufort contient au minimum 48 % de matière grasse après complète dessiccation et a une teneur en matière sèche qui ne doit pas être inférieure à 61 % sur le fromage à l'état affiné.

Lorsque le fromage est vendu après pré emballage, les morceaux doivent obligatoirement présenter une partie croûtée caractéristique de l'appellation; toutefois, cette croûte peut être débarrassée de la morge. Lorsque le fromage est commercialisé après avoir été râpé, l'appellation «Beaufort» est interdite.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Au minimum, 75 % des besoins en foin et pâture du troupeau proviennent de l'aire géographique. L'apport de fourrage extérieur à la zone ne peut intervenir qu'en appoint de ressources locales. Le pâturage doit avoir lieu dans l'aire géographique.

Les ressources fourragères dans l'aire ne sont pas toujours suffisantes pour nourrir les troupeaux. Les aliments complémentaires simples ou composés autorisés ne peuvent pas être produits dans l'aire compte-tenu des conditions pédoclimatiques.

La base de l'alimentation du troupeau (pâture et foin) provenant en grande majorité de l'aire géographique et les aliments complémentaires étant strictement limités, les incidences de ces éléments extérieur sur les caractéristiques essentiellement dues au milieu géographique sont limitées.

Les variétés OGM pour les végétaux ne sont pas autorisées.

Les produits d'ensilage, les autres aliments fermentés ainsi que les pulpes de betteraves sont interdits sur l'exploitation.

Au minimum, 20 % des besoins annuels en foin pour l'alimentation des vaches laitières sont issus de l'aire géographique.

Durant la période de pâture, la complémentation des vaches laitières ne peut intervenir que de façon exceptionnelle (vêlage, appât pour la traite, incidents climatiques, mise à l'herbe et arrière-saison).

La complémentation ne doit pas excéder:

— en alpage: 1,5 kg par vache en lactation par jour, en moyenne sur le troupeau. Avant le 1er août, seules les céréales sont autorisées comme complémentation.

— à la pâture hors alpage: 2,5 kg par vache en lactation par jour, en moyenne sur le troupeau.

Le lait pour la fabrication doit provenir uniquement des troupeaux composés de vaches de races locales Tarine et Abondance. La production moyenne du troupeau ne doit pas excéder 5 000 Kg de lait par vache en lactation et par an

Le lait pour la fabrication doit provenir uniquement des troupeaux composés de vaches de races locales Tarine et Abondance. La production moyenne du troupeau ne doit pas excéder 5 000 Kg de lait par vache en lactation et par an

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

Le lait doit être apporté dans les plus brefs délais après la traite à l'atelier de fabrication toutefois, à la demande de la fromagerie, lorsque des réservoirs réfrigérés sont utilisés à la ferme, le lait peut n'être apporté qu'une fois par jour à l'atelier. Dans ce cas, le mélange des laits des traites différentes ne se fait qu'à la fromagerie, au moment de la mise en fabrication. La transformation du «lait chaud» permet de préserver les qualités originelles liées à la diversité floristique. Elle conditionne également une fabrication de type gras, sans écrémage, utilisant des levains sauvages.

L'affinage en cave froide, étape essentielle pour la qualité du fromage, correspond bien à une étape au plus près des conditions climatiques des sites de production en altitude et est totalement cohérent avec la fabrication de fromage de type gras.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions obligatoires prévues par la règlementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine «Beaufort» doit comporter dans le même champ visuel:

— le nom de l'appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,

— le symbole de l'Union européenne «AOP».

L'emploi de tout qualitatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception: - des marques de commerce ou de fabrique particulières; - des termes: «été» et «chalet d'alpage» dont l'emploi est admis dans les conditions prévues dans le cahier des charges.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La région de production du «Beaufort» couvre la partie haute montagne du département de la Savoie et comprend des communes du massif du Beaufortain, du Val d'Arly, de la Tarentaise et de la Maurienne et deux secteurs contigus en Haute-Savoie. Elle s'étend au territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2024:

Département de la Savoie:

Communes en entier

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.

Commune en partie: Albertville relevant des sections cadastrales E2, E3 et E4, Césarches selon les limites de l'aire géographique de production telles qu'approuvées par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 20 mars 2025.

Département de la Haute-Savoie

Commune en entier: Praz-sur-Arly,

Commune en partie: (Les) Contamines-Montjoie relevant des sections cadastrales D8 (pour partie), E6, E7, E8 (pour partie), F5 (pour partie), F6 (pour partie), F8 (pour partie), F9, F10, F11, F12, F13.

Un document graphique établissant les limites de l'aire géographique de production est déposé en mairie des communes concernées et consultable sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le milieu naturel de l'appellation «Beaufort» se caractérise par son appartenance aux massifs de la zone interne des Alpes définis principalement par les massifs cristallins internes compacts, ainsi que les roches sédimentaires de la zone Briançonnaise et pour partie les massifs cristallins externes où peuvent apparaître des roches sédimentaires tendres de type schistes.

Interface entre les Alpes du Nord et du Sud au sens strict, l'aire géographique d'appellation d'origine, où les pairies permanentes représentent 95 % des surfaces utilisées par la filière, en capitalise des avantages:

— une pluviométrie suffisamment élevée (mais cependant pas trop abondante) et des sols profonds qui permettent une production d'herbe suffisante et assez nourrissante pour l'élevage de vaches laitières,

— une flore diversifiée riche en plantes aromatiques comparable à celle des pelouses sèches.

L'aire géographique de l'appellation d'origine «Beaufort» qui recouvre le massif du Beaufortain, les vallées de Tarentaise, Maurienne et une partie du Val d'Arly, se caractérise par ses surfaces d'alpages importantes (92 % des unités pastorales de la Savoie).

Sur ces surfaces d'alpage se sont développées des pratiques pastorales qui une à une ou dans leur ensemble ne se retrouvent pas à une telle échelle ailleurs dans les Alpes, et forment un système agro pastoral unique. Ce système se caractérise par une utilisation étagée de la végétation avec utilisation complémentaire d'un fond de vallée, d'un versant, et d'un alpage. Suivant la pousse de l'herbe, le déplacement des bovins et la présence de l'homme au quotidien permet la traite sur place et une conduite de l'herbe précise à l'origine d'un entretien des pâtures naturelles.

Le système agro-pastoral en place depuis le 17ème siècle a évolué avec son temps mais reste fidèle dans ses principes.

Les alpages utilisés pendant les 100 à 110 jours de la période estivale sont:

— Les grandes montagnes: elles accueillent un troupeau important (de 50 à 150 vaches laitières). Grâce à la création de pistes de desserte jusqu'à l'alpage et à l'intérieur de celui-ci, des machines à traire mobiles permettent de suivre le troupeau qui se déplace de 1 500 m jusqu'à 2 500 m en suivant la pousse de l'herbe. Le troupeau est constitué du regroupement de plusieurs troupeaux.

— Les petites montagnes: elles accueillent le troupeau de la famille. La traite se faisait au chalet de taille plus modeste et avec une amplitude d'altitude moins importante, souvent la traite se déroule au chalet quoique cette pratique tende à diminuer.

Le lait (particulièrement dans les grandes montagnes) peut être transformé sur place mais il est très majoritairement collecté par des ateliers qui transforment toute l'année dans les fonds de vallées (85 à 90 % de la production). Ce sont dans ces vallées que sont hivernés les troupeaux. On y réalise aussi les foins sur les surfaces libérées des troupeaux pendant l'été.

Depuis toujours, il existe des mouvements de vaches laitières avec l'extérieur de la zone:

— un certain nombre de vaches laitières (propriété d'opérateurs du «Beaufort») sont hivernées en plaine,

— d'autres appartenant à des éleveurs de plaine, ne rejoignent les troupeaux dans la zone que pour la période d'alpage.

Des génisses participent à l'entretien des pare-feux dans le Var pendant la période d'hiver. Entre vallée et alpage, existe un étage intermédiaire appelé «montagnette» où les troupeaux séjournent quelque temps aux intersaisons.

L'aire de production est caractérisée par une tradition d'élevage bovins avec des vaches de races Tarine et Abondance. En particulier la Tarine dont le berceau de la race est la Tarentaise. Dès 1963, E. QUITTET donnait la description suivante: «la race Tarine possède de remarquables qualités d'endurance et de résistance aux conditions de vie les plus dures, dues en grande partie à son mode de vie (séjours d'été à l'alpage entre 1 500 et 2 000m d'altitude). Elle se maintient longtemps en bon état malgré des vêlages réguliers. Elle a une remarquable aptitude à utiliser, avec des rendements laitiers acceptables, des fourrages grossiers pendant la période hivernale… La Tarine est une excellente laitière surtout pour les climats rudes.»

Le «Beaufort» se distingue des autres fromages à pâte pressée cuite par son caractère gras.

La technologie des pâtes pressées cuites mises au point au début du 17ème siècle s'est rapidement propagée dans tous les secteurs montagnards de l'est de la France. Pour les hommes de la zone «Beaufort», elle permettait de reporter la commercialisation et la consommation du lait produit en abondance sur les alpages pendant l'été aux périodes hivernales. D'abord opportunité, cette technologie a acquis des caractéristiques propres en lien direct avec le milieu (utilisation de lait entier et affinage à froid).

Lors de l'enquête agricole de 1929, le nom de «Beaufort» sera nettement distingué des autres gruyères. «L'inspecteur des forêts précise que le Gruyère de Beaufort se vend sous le nom de Beaufort et non plus simplement sous celui de Gruyère, une dénomination qui lui permet d'être vendu plus cher».

En 1945, le décret 45-1245, qui définit l'ensemble des fromages français, accorde la dénomination «Beaufort» aux fromages «exclusivement fabriqués avec du lait de vache, à pâte cuite, pressée et salée à croûte sèche…» Encore actuellement le «Beaufort» se distingue de l'ensemble des pâtes pressées cuites notamment par:

— sa fabrication dès la fin de la traite à partir de lait entier cru,

— l'utilisation d'un moule en bois dit «cercle à Beaufort» qui confère au fromage un talon concave,

— des pratiques de transformation traditionnelles en particulier un ensemencement à partir de lactobacilles thermophiles cultivés par le fromager,

— une pâte sans ouverture ou quasiment due à l'affinage en cave froide.

D'un point de vue organoleptique, le «Beaufort» a la particularité de présenter une pâte d'abord ferme à l'attaque en bouche puis fondante sans pour autant être trop adhésive. Ses arômes doivent être diversifiés sans être trop puissants.

Les particularités du milieu décrites conduisent à une grande richesse floristique et une grande diversité des groupements végétaux présents. Tous les groupements phytosociologiques de pelouses, landines et landes exploités en alpages y sont représentés.

Plusieurs études - DORIOZ et al. (2000), DORIOZ 1995; INRA, 1994 DORIOZ et VAN OORT, 1991 LEGROS et al., 1987; DORIOZ, 1995- ont montré l'extrême variabilité et diversité des pelouses comprenant au total 250 à 300 espèces. Selon l'exposition, le pendage des roches, les types de sols, on peut rencontrer dans une même journée de pâture une offre fourragère très variée.

Cette flore particulièrement appétente présente vraisemblablement un mélange aromatique qui s'exprime dans les qualités gustatives bien particulières et très typées du «Beaufort» (DUMONT et ADDA, 1978, BUCHIN et al., 1999; ASSELIN et al., 1999, in DORIOZ et al., 2000).

Le système pastoral est basé sur la valorisation de cette grande richesse de flore par l'intermédiaire de troupeaux de races locales Tarine et Abondance conduits selon des pratiques pastorales totalement inféodées au milieu. Ensuite, la transformation du «lait chaud» permet de préserver les qualités originelles liées à la diversité floristique. Elle conditionne une fabrication de type gras, sans écrémage, utilisant des levains sauvages. L'utilisation d'un cercle convexe permet de s'adapter aux variations importantes des quantités de lait produites sur l'alpage, de maintenir la température à l'intérieur du fromage lors de la phase de pressage, de stabiliser la forme de la meule… L'affinage en cave froide-étape essentielle pour la qualité du fromage correspond bien à une étape au plus près des conditions climatiques des sites de production en altitude et est totalement cohérent avec la fabrication de fromage de type gras.

L'ensemble des pratiques de production et de transformation constitue un système cohérent lié aux spécificités du produit et qui permet l'expression de la diversité aromatique due à la flore particulière jusque dans le produit fini.

Référence à la publication du cahier des charges

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