C/2025/4106

22.7.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4106)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Beaufort”

EU br.: PDO-FR-0106-AM01 – 23.4.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Beaufort”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede i prehrambene neovisnosti

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Objašnjenje da je izmjena obuhvaćena definicijom standardne izmjene kako je navedena u članku 24. stavku 4. Uredbe (EU) br. 2024/1143:

Nijedna od opisanih i obrazloženih izmjena ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla ili promjenu upotrebe tog naziva, ne može ugroziti povezanost iz članka 5. stavka 2. točke (b) i te izmjene ne dovode do novih ograničenja stavljanja proizvoda na tržište. Te izmjene stoga odgovaraju definiciji standardne izmjene.

7. **Opis odobrenih izmjena**

1. *Nadležna služba države članice*

Ažurira se e-pošta INAO-a i briše se broj telefaksa koji se više ne koristi.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Skupina koja podnosi zahtjev*

Podaci za kontakt skupine podnositelja zahtjeva izmijenjeni su kako bi se izbrisao broj telefaksa koji se više ne koristi.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

3. *Definicija zemljopisnog područja*

U točki 3. dodaju se riječi „na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2024.”.

Ta izmjena teksta omogućuje upućivanje na definiciju zemljopisnog područja iz verzije službenog zemljopisnog šifrarnika koja je bila na snazi 2024.

Izmijenjeno je razgraničenje zemljopisnog područja. Zemljopisno područje ZOI-ja „Beaufort” prošireno je na dio općine Césarches u departmanu Savoie.

Osim te izmjene, kako bi se uzele u obzir nastale administrativne izmjene kako su pojašnjene u službenom zemljopisnom šifrarniku, ažuriran je popis općina koje čine zemljopisno područje i njihovi nazivi, pri čemu se nije izmijenio opseg zemljopisnog područja.

Dodaje se i rečenica kojom se obavješćuje da su na internetskoj stranici INAO-a stavljeni na raspolaganje kartografski dokumenti koji se odnose na zemljopisno područje.

Izmijenjena je točka „Definicija zemljopisnog područja” jedinstvenog dokumenta.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

4. *Podaci o gospodarskim subjektima*

Navodi se da gospodarski subjekti koji su aktivni jedan dio godine u svojoj identifikacijskoj prijavi moraju navesti razdoblja proizvodnje.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

5. *Obveze podnošenja izjava*

Brišu se obveze izvješćivanja za proizvođače mlijeka koji proizvode samo dio godine.

Te obveze izvješćivanja stvaraju znatno administrativno opterećenje, a da pritom dostavljeni podaci nisu korisni. Datum ponovnog početka aktivnosti ovisi o mnogim čimbenicima (kao što je vremenska prognoza), zbog čega su često dostavljeni datumi početka prilično neodređeni.

Izmijenjena je i tehnološka klasifikacija mlinskog kamenja kako bi se uključio nadzor grupe. Svrha je ovog dodatka izbjeći razlike u klasifikaciji koje bi se mogle uočiti među različitim prerađivačima.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

6. *Definicija stada*

Navodi se da se pojam „stado” odnosi na sve mliječne krave u laktaciji i zasušene krave prisutne na poljoprivrednom gospodarstvu.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7. *Hranidba*

Navodi se da se ispaša stada mora odvijati na zemljopisnom području. Pojam „transgenski” zamjenjuje se izrazom „GMO” kako bi se zabranile sve moguće genetske modifikacije.

Dehidrirani esparcet dodaje se na popis hrane za zimsku ishranu. Ta hrana omogućuje dopunu i diversifikaciju hrane za stado. Pojam „transgenski” također se zamjenjuje izrazom „GMO”.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

8. *Prerada mlijeka*

Odredba koja se odnosi na ograničenje prolaza mlijeka kroz pumpe je uklonjena. Naime, ta odredba je subjektivna i stoga se ne može kontrolirati. Osim toga, proizvođačima nije u interesu povećavati premještanje mlijeka.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

9. *Način proizvodnje*

Navodi se da platno koje se upotrebljava mora biti od lana.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

10. *Podatci koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem*

U točki 5. jedinstvenog dokumenta izbrisani su naslovi odlomaka kako bi se poboljšala tečnost izlaganja.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

12. *Posebni elementi označivanja*

Uvodi se izmjena kako bi se pojasnilo da se naziv nalazi u istom vidnom polju kao i simbol.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Beaufort”

EU br.: PDO-FR-0106-AM01 – 23.4.2025.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Beaufort”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 04 – MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI; JAJA PERADI I PTIČJA JAJA; PRIRODNI MED; JESTIVI PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA, NESPOMENUTI NITI UKLJUČENI NA DRUGOM MJESTU

0406 – Sir i skuta

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Beaufort” je sir koji se proizvodi tehnologijom tlačenog i kuhanog tijesta, isključivo od punomasnog kravljeg mlijeka koje se obrađuje sirovo. Soli se u salamuri, a zatim površinski i dozrijeva najmanje 5 mjeseci.

Tijesto mu je meko i kremasto, boje bjelokosti do blijedožute, uz eventualno nekoliko tankih vodoravnih pukotina i nekoliko malenih rupa tzv. „čvorova”. Kolutovi sira plosnati su i ispupčenog ruba, težine od 20 do 70 kilograma, promjera od 35 do 75 centimetra i visine rube od 11 do 16 centimetra. Istrljana kora, čista i čvrsta, jednolike je žute do smeđe boje. Sir „Beaufort” sadržava najmanje 48 % masne tvari kad je potpuno suh, a udio suhe tvari ne smije biti manji od 61 % dozrelog sira.

Na komadima sira koji se prodaju nakon pretpakiranja mora ostati dio kore karakteristične za oznaku. međutim, na toj se kori ne treba nalaziti maz. Kad se sir na tržište stavlja u ribanom obliku, zabranjena je upotreba oznake „Beaufort”.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Najmanje 75 % potreba stada za sijenom i pašnjacima pokriva se sa zemljopisnog područja. Krmivo izvan područja smije biti samo dodatak lokalnim resursima. Ispaša se mora odvijati na zemljopisnom području.

Izvori krmiva na tom području nisu uvijek dovoljni za hranjenje stada. Odobrena jednostavna ili složena dopunska krmna smjesa ne može se proizvoditi na području s obzirom na pedoklimatske uvjete.

Budući da je osnovni obrok mliječnog stada (sijeno i paša) sa zemljopisnog područja u velikoj mjeri ograničen, a dopunska prehrana strogo ograničena, učinak tih vanjskih čimbenika na svojstva ograničen je zbog zemljopisnog okruženja.

Genetski modificirane sorte biljaka nisu dopuštene.

Na poljoprivrednom gospodarstvu zabranjeni su silažni proizvodi, ostala fermentirana hrana za životinje i rezanci od šećerne repe.

Najmanje 20 % godišnjih potreba za sjenom za ishranu mliječnih krava pokriva zemljopisno područje.

Tijekom razdoblja ispaše, dopunska ishrana mliječnih krava može se provoditi samo iznimno (npr. tijekom telenja, kao mamac za mužnju, zbog klimatskih nepogoda, pri prvom izlasku na pašnjak i na kraju sezone ispaše).

Dopunska ishrana ne smije premašiti:

— za planinsku ispašu: 1,5 kg po kravi u laktaciji dnevno, u prosjeku za cijelo stado. Do 1. kolovoza dopuštene su samo žitarice kao dopunska ishrana,

— za ispašu van planinskih područja: 2,5 kg po kravi u laktaciji dnevno, u prosjeku za cijelo stado.

Mlijeko za proizvodnju sira mora potjecati isključivo od stada krava lokalnih pasmina Tarine i Abondance. Prosječna proizvodnja stada ne smije premašiti 5 000 kg mlijeka po kravi u laktaciji godišnje.

Mlijeko za proizvodnju sira mora potjecati isključivo od stada krava lokalnih pasmina Tarine i Abondance. Prosječna proizvodnja stada ne smije premašiti 5 000 kg mlijeka po kravi u laktaciji godišnje.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na definiranom zemljopisnom području*

Proizvodnja mlijeka te proizvodnja i zrenje sira provode se na zemljopisnom području.

Mlijeko treba dopremiti u proizvodni pogon što je prije moguće nakon mužnje. Međutim, na zahtjev sirane, ako se na farmi koriste rashladni spremnici, mlijeko se može dopremiti u pogon samo jednom dnevno. U tom se slučaju mlijeko iz različitih mužnji miješa tek u sirani u trenutku proizvodnje. Obrada „toplog mlijeka" omogućuje očuvanje originalnih svojstava koja su povezana s biljnom raznolikošću. Ona zahtijeva proizvodnju masnog mlijeka, bez obiranja, uz primjenu divljeg kvasca.

Zrenje u hladnom podrumu, što je bitna faza za kvalitetu sira, najbolje odgovara klimatskim uvjetima proizvodnje na nadmorskoj visini i potpuno je u skladu s proizvodnjom masnog sira.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim obveznih oznaka predviđenih propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda, etiketa za sireve s oznakom izvornosti „Beaufort" u istom vidnom polju sadržava:

— naziv oznake izvornosti koji je napisan slovima čija veličina doseže barem dvije trećine veličine najvećih slova na etiketi,

— oznaku Europske unije „ZOI".

Zabranjena je upotreba svih pridjevaka ili drugih oznaka koje prate navedenu zaštićenu oznaku podrijetla na etiketama, reklamnim materijalima, računima ili trgovačkim dokumentima, osim: posebnih robnih ili proizvodnih marki, — pojmova: „ljeto" i „planinska koliba" čija je upotreba dopuštena pod uvjetima utvrđenima u specifikaciji proizvoda:

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje sira „Beaufort" obuhvaća visoke planine departmana Savoie i općine masiva departmana Beaufortain, Val d'Arly, Tarentaise i Maurienne te dva susjedna sektora u departmanu Haute Savoie. Obuhvaća sljedeće općine, na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2024.

Departman Savoie:

Cijele općine:

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.

Dijelovi općina: Albertville, katastarski odsječci E2, E3 i E4, Césarches prema granicama zemljopisnog područja proizvodnje koje je odobrio nadležni nacionalni odbor Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu na svojoj sjednici 20. ožujka 2025.

Departman Haute-Savoie

Cijele općine: Praz-sur-Arly,

Dijelovi općina: Les Contamines-Montjoie, katastarski odsječci D8 (dio), E6, E7, E8 (dio), F5 (dio), F6 (dio), F8 (dio), F9, F10, F11, F12, F13.

Grafički dokument u kojem se navode granice zemljopisnog područja proizvodnje pohranjuje se u gradskoj vijećnici predmetnih općina i dostupan je na internetskim stranicama Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Prirodna sredina zaštićene oznake podrijetla „Beaufort" obilježena je pripadnošću masivu unutarnjeg područja Alpa koje u glavnini omeđuju unutarnji kristalni kompaktni masivi i sedimentne stijene područja Briançona te dijelom vanjski kristalni masivi u kojima se mogu javiti meke sedimentne stijene poput listovca.

Ovo zemljopisno područje oznake izvornosti, čiji pašnjaci predstavljaju 95 % površina kojima se služi sektor, a u strogom su smislu međuprostor između sjevernih i južnih Alpa, ima sljedeće prednosti:

— dovoljno visoku razinu padalina (ali ipak ne preobilnu) i duboka tla na kojima obilno raste trava, a dovoljno je hranjivo za uzgoj mliječnih krava,

— raznoliku floru bogatu aromatičnim biljem usporedivu s florom suhih travnjaka.

Zemljopisno područje oznake izvornosti „Beaufort” koje obuhvaća masiv Beaufortain, doline Tarentaise i Maurienne te dio Val d'Arly, karakteriziraju značajne površine planinskih pašnjaka (92 % pašnjaka departmana Savoie).

Na ovim su se područjima planinskih pašnjaka razvile pastirske prakse koje se zasebno niti koncentrirano na toj visini ne nalazi nigdje drugdje u Alpama, te čine jedinstveni poljoprivredno-pastirski sustav. Taj sustav obilježen je slojevitom upotrebom vegetacije iz doline, s obronaka i s planinskih pašnjaka. Ovisno o rastu trave, kretanju goveda i čovjekovoj svakodnevnoj prisutnosti, moguća je mužnja na licu mjesta, a vođenjem na ispašu održavaju se prirodni pašnjaci.

Poljoprivredno-pastirski sustav primjenjuje se od 17. stoljeća, a iako se s vremenom razvio, u svojim načelima je načelima ostao nepromijenjen.

Alpski pašnjaci koji se upotrebljavaju od 100 do 110 dana u ljetnom razdoblju su:

— visoke planine na kojima boravi veliko stado (od 50 do 150 mliječnih krava). Zahvaljujući stvaranju opskrbne staze sve do planinskog pašnjaka i unutar njega, pokretni strojevi za mužnju slijede stado koje se, slijedeći rast trave, kreće od 1 500 do 2 500 m. Stado se sastoji od skupine više stada,

— mali planinski predjeli: tamo boravi obiteljsko stado Mužnja se obavljala u kolibi na nižoj nadmorskoj visini, iako je ta praksa u opadanju.

Mlijeko se može (osobito u visokim planinama) prerađivati na licu mjesta, ali većinom se sakuplja u pogonima u dolinama u kojima se prerađuje tijekom cijele godine (85 do 90 % proizvodnje). Upravo u tim dolinama stada provode zimu. Na površinama na kojima tijekom ljeta nema stada prikuplja se sijeno.

Oduvijek je dolazilo do premještanja mliječnih krava izvan tog područja:

— određeni broj mliječnih krava (u vlasništvu proizvođača sira „Beaufort”) zimi boravi u nizini,

— ostale, koje pripadaju nizinskim uzgajivačima, pristupaju stadima na tom području samo tijekom sezone ispaše u Alpama.

Junice sudjeluju u održavanju protupožarnih pojaseva u departmanu Var tijekom zime. Između doline i planinskog pašnjaka postoji prijelazni prostor koji se naziva „planinica” i gdje stada neko vrijeme borave između godišnjih doba.

Područje proizvodnje obilježeno je tradicijom uzgoja goveda odnosno krava pasmina „tarine” i „abondance”. Osobito „tarine” koja potječe iz pokrajine „tarentaise”. E. Quittet dao je 1963. sljedeći opis: „Pasmina Tarine je iznimno izdržljiva i otporna na najteže uvjete, što je u velikoj mjeri rezultat njihova načina života (ljetna ispaša na planinskim pašnjacima između 1 500 i 2 000 metara nadmorske visine). Krave dugo zadržavaju dobru formu unatoč redovitim teljenjima. Tarine je pasmina koja je prilagođena gruboj stočnoj hrani tijekom zime, a pritom daje pristojnu količinu mlijeka... Posebno je cijenjena kao mliječna pasmina u područjima sa zahtjevnim klimatskim uvjetima.”

Sir „Beaufort” od drugih se sireva s tlačenim i kuhanim tijestom razlikuje masnoćom.

Tehnologija izrade tlačenog i kuhanog tijesta usavršena je početkom 17. stoljeća i ubrzo se proširila na sva francuska planinska područja. Stanovnicima područja „Beaufort” omogućila je da se stavljanje na tržište i potrošnja mlijeka koje se obilno proizvodi na alpskim pašnjacima tijekom ljeta odgodi do zimskog razdoblja. Ova tehnologija, koja je u početku predstavljala mogućnost, postala je karakteristična za ovaj siri u izravnoj je vezi s okruženjem (upotreba punomasnog mlijeka i hladno zrenje).

U poljoprivrednom istraživanju iz 1929. naziv „Beaufort” jasno se razlikovao od drugih *gruyère* sireva. Šumarski nadzornik naglasio je da se Gruyère de Beaufort prodaje pod nazivom „Beaufort”, a ne više samo kao Gruyère, što omogućuje prodaju po višoj cijeni.

Uredbom 45-1245 iz 1945., kojom se definiraju francuski sirevi, dodjeljuje se naziv „Beaufort” sirevima „isključivo proizvedenima od kravljeg mlijeka, kuhanima, prešanima i soljenima, s tvrdom korom…” Još i danas se „Beaufort” razlikuje od ostalih kuhanih prešanih sireva, osobito po:

— proizvodnji neposredno nakon mužnje od punomasnog sirovog mlijeka,

— upotrebi drvenog kalupa, takozvanog „beaufortskog koluta”, koji siru daje ispupčeni rub,

— tradicionalnoj metodi prerade, posebno dodavanjem termofilnih laktobacila koje uzgaja proizvođač sira,

— tijestu bez otvora ili gotovo bez otvora zahvaljujući zrenju u hladnom podrumu.

S organoleptičkog stajališta, sir „Beaufort” poseban je po tome što je tijesto čvrsto, u ustima se topi, a pritom nije ljepljivo. Njegove arome moraju biti raznolike, ali ne i prejake.

Opisane posebnosti okruženja nude veliko bogatstvo flore i veliku raznolikost biljnih skupina. U njemu su zastupljene sve fitosociološke skupine travnjaka i ledina koji se iskorištavaju u planinskoj ispaši.

Više studija, na primjer DORIOZ i dr. (2000.), DORIOZ 1995.; INRA, 1994.; DORIOZ i VAN OORT, 1991. LEGROS i dr., 1987.; DORIOZ, 1995. – pokazalo je veliku raznolikost travnjaka koji obuhvaćaju ukupno od 250 do 300 biljnih vrsta. Ovisno o izloženosti, nagibu stijena i vrsti tla, u jednom danu ispaše može se naići na vrlo raznoliku ponudu krmiva.

Ova bogata flora prava je aromatska mješavina koja se očituje u osobitom i tipičnom okusu sira „Beaufort” (DUMONT i ADDA 1978., BUCHIN i ostali 1999., ASSELIN i ostali, 1999. DORIOZ i ostali, 2000.)

Pastirski sustav temelji se na iskorištavanju ovog velikog biljnog bogatstva posredstvom stada lokalnih pasmina „tarine” i „abondance” koja se na ispašu vode prema pastirskim praksama u potpunosti pod utjecajem okoliša. Zatim, obrada „toplog mlijeka” omogućuje očuvanje originalnih svojstava koja su povezana s biljnom raznolikošću. Ona zahtijeva proizvodnju masnog mlijeka, bez obiranja, uz primjenu divljeg kvasca. Upotrebom ispupčenog kalupa omogućuje se prilagodba znatnim varijacijama u količinama mlijeka proizvedenima na planinskim pašnjacima, zadržavanje temperature u siru u fazi prešanja i zadržavanje oblika koluta sira. Zrenje u hladnom podrumu, što je bitna faza za kvalitetu sira, najbolje odgovara klimatskim uvjetima proizvodnje na nadmorskoj visini i potpuno je u skladu s proizvodnjom masnog sira.

Skup praksi proizvodnje i prerade predstavlja ujednačeni sustav koji je povezan s posebnostima proizvoda te omogućuje, zahvaljujući posebnom biljnom svijetu, izražavanje aromatske raznolikosti sve do gotovog proizvoda.

Upućivanje na objavu specifikacije

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