C/2025/4106

2025.7.22.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele [1]

(C/2025/4106)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Beaufort”

EU-szám: PDO-FR-0106-AM01 – 2025.4.23.

1. **A termék elnevezése**

„Beaufort”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Azon ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium)

6. **Standard módosításként való minősítés**

Annak indoklása, hogy a módosítás(ok) miért minősül(nek) az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak:

Az ismertetett és indokolt módosítások nem vonják maguk után az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének vagy az elnevezés használatának megváltoztatását. Nem áll fenn annak kockázata, hogy érvénytelenné teszik az 5. cikk (2) bekezdésének b) pontjában említett kapcsolatot, és nem vonnak maguk után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében. Ezek a módosítások tehát megfelelnek a standard módosítás meghatározásának.

7. **A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése**

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége*

Az INAO e-mail-címét frissítették, és törölték a már nem használt faxszámot.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj/hun).

2. *Kérelmező csoportosulás*

A kérelmező csoportosulás elérhetőségei a már nem használt faxszám törlése érdekében módosultak.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. *A földrajzi terület körülhatárolása*

A 3. pont a következő szöveggel egészül ki: „a 2024. évi hivatalos földrajzi kódex (*Code officiel géographique*) alapján”.

Ez a szerkesztői módosítás lehetővé teszi a földrajzi területnek a hivatalos földrajzi kódex (*Code officiel géographique*) 2024. évi változata alapján történő meghatározását.

Módosult a földrajzi terület körülhatárolása. A „Beaufort” OEM földrajzi területét kiterjesztették Savoie megye Césarches településének egy részére.

Ezen módosításon felül a hivatalos földrajzi kódexben (*Code officiel géographique*) rögzített közigazgatási változások figyelembevétele érdekében aktualizálták a földrajzi területhez tartozó települések jegyzékét és nevét, ugyanakkor a földrajzi terület kiterjedését nem módosították.

A szöveg kiegészült egy mondattal, miszerint a földrajzi területre vonatkozó térképek elérhetők az INAO honlapján.

Az egységes dokumentum „A földrajzi terület meghatározása” cím alatt módosult.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

4. *A gazdasági szereplők megnevezése*

Pontosításra került, hogy az év egy részében tevékenykedő gazdasági szereplőknek azonosítási nyilatkozatukban fel kell tüntetniük termelési időszakaikat.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5. *Bejelentési kötelezettségek*

Az évnek csak egy részében termelő tejtermelőkre vonatkozó bejelentési követelmények eltörlésre kerültek.

Ezek a bejelentési követelmények jelentős adminisztratív terhet jelentenek anélkül, hogy a továbbított adatok hasznosak lennének. Tekintettel arra, hogy a tevékenység újraindításának időpontja számos tényezőtől (pl. az időjárástól) függ, a benyújtott újrakezdési időpontok gyakran meglehetősen homályosak.

A sajtkorongok osztályozására vonatkozó technikai eljárásokat is módosították, hogy azoknak részét képezze a termelői csoport általi felügyelet is. E kiegészítés célja a különböző sajttermelők eltérő besorolásának elkerülése.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

6. *Az állomány meghatározása*

Egyértelművé tették, hogy az „állomány” kifejezés a gazdaságban jelen lévő összes tejelő tehénre vonatkozik, függetlenül attól, hogy azok jelenleg tejelő vagy szárazon álló tehenek.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

7. *Takarmányozás*

Pontosításra került, hogy az állománynak a földrajzi területen belül kell legelnie. A „transzgénikus” kifejezés helyébe a „GMO” kifejezés lépett, megtiltva minden lehetséges genetikai módosítást.

A dehidratált baltacim felvételre került a tehenek téli takarmányadagjában engedélyezett a takarmány-alapanyagok jegyzékébe. Ez a takarmány lehetővé teszi az állomány takarmányozásának kiegészítését és diverzifikálását. A „transzgénikus” kifejezés helyébe a „GMO” kifejezés lépett.

Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

8. *A tej feldolgozása*

A tej szivattyúkon keresztül történő átvételét korlátozó rendelkezést törölték. Az ilyen kritérium valójában szubjektív, ezért nem ellenőrizhető. Ezenkívül a termelőket semmi sem ösztönzi a tejmozgások megsokszorozására.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

9. *Az előállítás módja*

Meghatározták, hogy az alvadék formázásához használt ruhának textíliának kell lennie.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

10. *A földrajzi területtel fennálló kapcsolatot igazoló elemek*

Az egységes dokumentum 5. pontjában a bekezdések címe törlésre került a szöveg olvashatóságának megkönnyítése érdekében.

Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

12. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

Módosításra került sor annak pontosítása érdekében, hogy a névnek ugyanabban a látómezőben kell szerepelnie, mint a szimbólumnak.

Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Beaufort”

EU-szám: PDO-FR-0106-AM01 – 2025.4.23.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés(ek) (OEM vagy OFJ)**

„Beaufort”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 04 – TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ TERMÉK

0406 – Sajt és túró

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Beaufort” kizárólag nyers állapotban feldolgozott, pasztőrözetlen, teljes tehéntejből készült, préselt, főzött tésztájú sajt. A sajtot sós lében pácolják, majd a felületét is besózzák, végül legalább öt hónapig érlelik.

A massza rugalmas és lágy, megjelenhetnek benne finom vízszintes törésvonalak, valamint néhány kisebb lyuk („fogolyszem”). A tömbök laposak és konkáv a végük, tömegük 20 kg-tól 70 kg-ig terjed, átmérőjük 35–75 cm, míg magasságuk 11–16 cm a végeknél mérve. A mosott kéreg tiszta, kemény és egyöntetű, színe a sárgától a barnáig terjedhet. A „Beaufort” sajt a teljes kiszáradást követően legalább 48 % zsírtartalommal rendelkezik, a teljesen megérlelt sajt 100 grammonkénti szárazanyag-tartalma pedig nem lehet kevesebb 61 %-nál.

Ha előcsomagolás után értékesítik a sajtot, minden egyes darabnak rendelkeznie kell az eredetmegjelölésre jellemző kéreg egy részével; azonban a kéreg megtisztítható a rúzsrétegtől. Ha a sajtot reszelt formában értékesítik, akkor a „Beaufort” megjelölést tilos használni.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A tejelő állomány takarmányozásához kapcsolódó szénaigény és legelőfű legalább 75 %-a a földrajzi területről származik. Takarmányt a területen kívülről csak a helyi erőforrások kiegészítéseként lehet behozni. A legeltetést a földrajzi területen kell elvégezni.

A terület takarmánykészletei nem mindig elegendőek az állományok takarmányozására. Az éghajlati és talajviszonyok miatt a területen nem állítható elő engedélyezett egyszerű vagy összetett kiegészítő takarmány.

Mivel az állomány alaptakarmányának (legelőfű és széna) túlnyomó többsége a földrajzi területről származik, és a kiegészítő takarmány szigorúan korlátozott, a területen kívül előállított e takarmánynak az elsősorban a földrajzi környezetnek betudható jellemzőkre gyakorolt hatása minimális.

Géntechnológiával módosított növényfajták nem megengedettek.

A gazdaságban tilos a silózott takarmányok, egyéb erjesztett takarmányok és a cukorrépapép használata.

A tejelő tehenek takarmányozásához kapcsolódó éves szénaigény legalább 20 %-ának a földrajzi területről kell származnia.

A legeltetési időszakban a tejelő tehenek csak kivételes körülmények között (borjazás, csali fejéshez, szokatlan időjárási események, legelőre terelés és az évszak vége) kaphatnak kiegészítő takarmányt.

A kiegészítő takarmány nem haladhatja meg:

— alpesi legelőn legelő tehenek esetében: a napi 1,5 kg-ot tejelő tehenenként az állomány átlagában. Augusztus 1-je előtt kizárólag gabonafélék használhatók kiegészítő takarmányként,

— nem alpesi legelőn legelő tehenek esetében: a napi 2,5 kg-ot tejelő tehenenként az állomány átlagában.

A „Beaufort” sajt készítéséhez felhasznált tej kizárólag a helyi Tarine és Abondance fajták teheneiből álló állományokból származhat. Az állomány átlagos termelése tejelő tehenenként nem haladhatja meg az évi 5 000 kg-ot.

A „Beaufort” sajt készítéséhez felhasznált tej kizárólag a helyi Tarine és Abondance fajták teheneiből álló állományokból származhat. Az állomány átlagos termelése tejelő tehenenként nem haladhatja meg az évi 5 000 kg-ot.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A tej termelése, valamint a sajt előállítása és érlelése a földrajzi területen történik.

A tejet a fejés után a lehető leghamarabb be kell szállítani a tejfeldolgozó létesítménybe; a sajtkészítő kérésére azonban, ha a gazdaságban hűtőtartályokat használnak, a tejet elegendő naponta csak egyszer a tejfeldolgozó létesítménybe szállítani. Ebben az esetben a különböző fejésekből származó tejet csak abban a tejüzemben keverik össze az előállításkor, ahol a sajtot készítik. A tehéntej közvetlenül a fejést követően történő feldolgozásával megőrizhetők a tehenek legeltetési helyéül szolgáló rétek növényzetének sokféleségéből eredő eredeti tulajdonságok. Ez azt is jelenti, hogy a „Beaufort” nem fölözött tejből, vad élesztőkultúrák felhasználásával készült, zsíros sajt.

A hideg pincében történő érlelés – a sajt minősége szempontjából létfontosságú fázis – a lehető legközelebb áll a magasan fekvő sajtkészítési helyek éghajlati körülményeihez és teljes mértékben megfelel a zsíros sajt előállításának.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az élelmiszerek címkézésére és kiszerelésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon kívül a „Beaufort” eredetmegjelöléssel ellátott sajtok címkéjén ugyanabban a látómezőben a következő információkat kell feltüntetni:

— az eredetmegjelölés, a címkén szereplő legnagyobb betű méretének kétharmadával legalább megegyező nagyságú betűmérettel,

— az Európai Unió „OEM” szimbóluma.

Az említett eredetmegjelölés mellett a címkén, a reklámanyagokban, a számlákon és a kereskedelmi dokumentumokban minősítő vagy egyéb megjegyzés használata tilos, kivéve az alábbiakat: – meghatározott márkanevek vagy védjegyek, – egyes kifejezések: „d'été” (nyári előállítás) és „chalet d'alpage”, amelyek a termékleírásban meghatározott feltételek mellett használhatók.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Beaufort” sajt termelési régiója Savoie megye magashegyi részét fedi le, és a Beaufortain-hegység Val d'Arly, Tarentaise és Maurienne hegyvonulatait, valamint Haute-Savoie megye két összefüggő térségét foglalja magában. Ez a 2024. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján az alábbi települések területét foglalja magában:

Savoie megye:

Teljes egészében a földrajzi területhez sorolt települések:

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 and Villaroger.

Részben a földrajzi területhez sorolt települések: Albertville, amely magában foglalja az E2, E3 és E4 kataszteri térképrészleteket, az előállítás földrajzi területe határainak megfelelően, a Nemzeti Eredet- és Minőségügyi Intézet illetékes nemzeti bizottsága által a 2025. március 20-i ülésén jóváhagyottak szerint.

Haute-Savoie megye

Teljes egészében a földrajzi területhez sorolt település: Praz-sur-Arly.

Részben a földrajzi területhez sorolt települések: (Les) Contamines-Montjoie D8 (részben), E6, E7, E8 (részben), F5 (részben), F6 (részben), F8 (részben), F9, F10, F11, F12 és F13 kataszteri térképrészletbe eső területe.

Az előállítás földrajzi területének határait meghatározó térképet nyújtottak be az érintett települések önkormányzati hatóságaihoz, amely megtekinthető az Institut national de l'origine et de la qualité honlapján.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Beaufort” eredetmegjelölés természeti közegét az Alpok belső hegyvonulataihoz kapcsolódása jellemzi; e vonulatokat elsősorban a belső, tömör, kristályos hegytömbök, valamint a briançoni övezet üledékes kőzetei, részben pedig a külső kristályos hegytömbök határozzák meg, ahol pala típusú, puha üledékes kőzetek is előfordulhatnak.

Az eredetmegjelölésnek az Alpok szűken értelmezett északi és déli része közötti határterületet jelentő földrajzi területe – ahol az állandó gyepterület a sajtkészítő ágazat által hasznosított terület 95 %-át teszik ki –, kihasználja ennek előnyeit, amelyek a következők:

— kellően sok (azonban mégsem túl bőséges) csapadék és a mély talaj, amely elegendő fű termesztését teszi lehetővé ahhoz, hogy elegendő táplálékot biztosítson a tejelő tehenek számára,

— változatos, fűszernövényekben gazdag, a száraz gyepterületekéhez hasonló flóra.

A „Beaufort” oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területét, amely a Beaufortain-hegységet, Tarentaise völgyeit, Maurienne-t és Val d'Arly egy részét foglalja magában, nagy kiterjedésű hegyvidéki legelőterületek jellemzik (Savoie hegyvidéki pásztorgazdaságainak 92 %-a).

Ezeken a hegyvidéki legelőkön olyan pásztorkodási gyakorlatok alakultak ki, amelyek sem egyenként, sem összességében nem lelhetők fel ilyen méretben az Alpok más részén, és egyedi pásztorgazdálkodási rendszert alkotnak. Ezt a rendszert a növényzet lépcsőzetes hasznosítása, valamint kiegészítésképpen egy völgy, egy lejtő és egy hegyvidéki legelő hasznosítása jellemzi. A fűfélék növekedéséhez igazodva a szarvasmarhafélék vándorlása és az ember mindennapi jelenléte lehetővé teszi a helyszíni fejést, valamint a fűfélék növekedésének gondos szabályozását, ami a természetes legelők karbantartásának alapja.

A 17. század óta alkalmazott pásztorgazdálkodási rendszer, noha az idők folyamán változott, alapelveihez hű maradt.

A nyáron 100–110 napig használt hegyvidéki legelők elhelyezkedése a következő:

— a magas hegyek, ahol jelentős létszámú (50–150 tejelő tehén) állomány legel. A hegyvidéki legelőig elvezető és a legelőn belüli útvonalak kialakításának köszönhetően a mobil fejőgépek lehetővé teszik a fűfélék növekedéséhez igazodva 1 500 méteres magasságból 2 500 méterre vándorló állomány követését. Az állomány több összeterelt állományból áll,

— az előhegységek, ahol az egyes családok állományai legelnek. A fejést korábban tejüzemként használt kisebb kunyhókba végezték, és alacsonyabb magasságban a fejést gyakran ezekben a tejüzemekben végzik, bár ez a gyakorlat egyre ritkább.

A tej feldolgozható a helyszínen (különösen a magas hegyekben), de azt túlnyomórészt olyan, a völgyek alján található tejüzemek gyűjtik be, amelyek egész évben készítenek sajtot. Az állományokat ezekben a völgyekben teleltetik át. Itt, a nyáron az állományok által elhagyott területeken készül a széna is.

A tejelő teheneket mindig is kivitték a területen kívülre:

— bizonyos számú (a „Beaufort” termelőinek tulajdonában álló) tejelő tehén a síkságokon tölti a telet,

— más tehenek, amelyek síkvidéki gazdálkodókhoz tartoznak, csak a legeltetési időszakában csatlakoznak a terület állományaihoz az alpesi réteken.

Az üszők a téli időszakban segítik a tűzvédelmi zónák fenntartását a Varban. A völgy és a hegyvidéki legelő között található egy köztes szint, az ún. hegyhát, ahol az állományok rövid ideig tartózkodnak tavasszal és ősszel.

A termelési területet a Tarine és az Abondance fajtájú tehenekkel folytatott szarvasmarha-tartási hagyomány jellemzi. Ez különösen igaz a Tarentaise-völgyből származó Tarine-fajtára. E. Quittet 1963-ban a következőket írta: „a Tarine figyelemre méltó állóképességgel és ellenállósággal rendelkezik a legzordabb életkörülményekkel szemben, ami javarészt életmódjának köszönhető (nyáron 1 500–2 000 méteres tengerszint feletti magasságon lévő hegyvidéki legelőkön tartózkodik). Az e fajtához tartozó tehenek hosszú ideig jó kondícióban maradnak a rendszeres borjazások ellenére. A tehenek figyelemre méltó képességgel hasznosítja a téli időszakban a kevésbé értékes tömegtakarmányokat; mindezt elfogadható tejhozamok mellett. A Tarine kiváló tejelő, főleg a zord éghajlatú területeken.”

A „Beaufort” sajt zsíros jellegével kiemelkedik a főzött, préselt tésztájú sajtok közül.

A főzött, préselt tésztájú sajtok 17. század elején kidolgozott technológiája Kelet-Franciaország valamennyi hegyvidékén gyorsan elterjedt. A „Beaufort” sajt termelési területén élő gazdák számára a technológia lehetővé tette a hegyvidéki legelőkön nyáron bőségesen termelt tej értékesítésének és fogyasztásának télig történő elhalasztását. Ez a technológia eredetileg szükségből merült fel, de később a környezettel közvetlenül összefüggő sajátos jegyeket is felvett (teljes tej használata és hideg pincében történő érlelés).

Az 1929-ben végzett mezőgazdasági felmérés során a „Beaufort” elnevezést a többi gruyère sajttól való egyértelmű megkülönböztetésére használták. „Az erdészeti felügyelő szerint a beaufort-i gruyère sajtot nem egyszerűen »Gruyère« néven, hanem »Beaufort« néven értékesítik, ami lehetővé teszi a magasabb áron történő értékesítést”.

1945-ben az összes francia sajtot meghatározó 45–1245. sz. rendelet engedélyezte a „Beaufort” elnevezés használatát minden olyan sajt esetében, amely „kizárólag tehéntejből készült, főzött, préselt és szárazon sózott […]”. A „Beaufort” sajt még ma is kiemelkedik a főzött, préselt tésztájú sajtok közül, különösen a következők révén:

— a fejés befejezését követően a nyers teljes tejből történő gyártása,

— a fából készült forma, az ún. „Beaufort”-sajtforma („cercle à Beaufort”) alkalmazása, amely a konkáv élét kölcsönzi a sajtnak,

— a hagyományos sajtkészítési technikák alkalmazása, különösen a sajtkészítő által tenyésztett hőkedvelő tejsavbaktériumokkal végzett oltás,

— a gyakorlatilag lyukak nélküli tészta, a hideg pincében történő érlelésnek köszönhetően.

Érzékszervi szempontból a „Beaufort” sajt sajátossága, hogy tésztája a szájba véve előbb kemény, majd lágy, mégsem tapad túlságosan. Különféle aromákkal kell rendelkeznie, amelyek közül egyik sem túl erős.

A közeg leírt jellemzői gazdag flórát és sokféle növényt eredményeznek. A hegyvidéki legelőkön hasznosított gyepterületeken, fenyéreken és mocsári területeken őshonos minden növényszociológiai társulása megtalálható a termőterületen.

Több tanulmány – például Dorioz et al. (2000), Dorioz 1995, INRA 1994, Dorioz and Van Oort 1991, Legros et al. 1987 and Dorioz 1995 – rámutatott a rétek rendkívüli változatosságára és sokféleségére (összesen 250–300 faj). A kitettségtől, a kőzetsüllyedésektől, a talajtípusoktól függően ugyanazon a legeltetési napon igen változatos takarmánykínálattal találkozhatunk.

Ez a különösen étvágygerjesztő flóra minden bizonnyal a „Beaufort” sajt igen sajátos és nagyon jellegzetes ízében és illatában kifejeződő aromagazdagságban nyilvánul meg (Dumont és Adda, 1978, Buchin et al., 1999; Asselin et al., 1999, in Dorioz et al., 2000).

A pásztorgazdálkodási rendszer azon alapul, hogy a lehető legjobban kihasználja ezt a gazdag és változatos növényzetet a Tarine és Abondance helyi szarvasmarhafajták állományainak felhasználásával, amelyeket teljes egészében a környezet által diktált pásztorkodási gyakorlatok szerint tenyésztenek. Ezenkívül a közvetlenül a tehénből való fejést követően történő sajtkészítéssel megőrizhetők a flóra sokféleségéhez kapcsolódó eredeti tulajdonságok. Ez azt is jelenti, hogy a „Beaufort” nem fölözött tejből, vad élesztőkultúrák felhasználásával készült, zsíros sajt. A konvex formázókeret alkalmazása lehetővé teszi a sajtkészítők számára, hogy alkalmazkodjanak a hegyvidéki legelőkön igen nagy ingadozást mutató tejtermeléshez, hogy szinten tartsák a sajt belsejének hőmérsékletét a préselés során, és hogy stabilizálják a korong formáját. A hideg pincében történő érlelés – amely a sajt minősége szempontjából létfontosságú fázis – a legközelebb áll a magasan fekvő sajtkészítési helyek éghajlati körülményeihez és teljes mértékben megfelel a zsíros sajt előállításának.

Valamennyi tejtermelési és sajtkészítési gyakorlat összefüggő, a termék sajátosságaihoz kapcsolódó rendszert alkot, és lehetővé teszi a különleges flóra sokszínű aromavilágának kifejeződését a végtermékben.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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