C/2025/4106

22.7.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/4106)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Beaufort»

N. UE: PDO-FR-0106-AM01 — 23.4.2025

1. **Nome del prodotto**

«Beaufort»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Spiegazione dei motivi per cui la modifica o le modifiche rientrano nella definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143

Nessuna delle modifiche descritte e argomentate contempla un cambiamento del nome della denominazione geografica protetta né un cambiamento dell'uso di tale nome e nessuna di esse è di natura tale da implicare un rischio di annullamento del legame di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera b), né comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto. Tali modifiche rispondono pertanto alla definizione di modifica ordinaria del disciplinare.

7. **Descrizione della o delle modifiche approvate**

1. *Servizio competente dello Stato membro*

L'indirizzo di posta elettronica dell'INAO è aggiornato e il numero di fax, non più utilizzato, è eliminato.

La modifica non incide sul documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Gruppo richiedente*

I recapiti del gruppo richiedente sono modificati per eliminare il numero di fax, non più utilizzato.

La modifica non incide sul documento unico.

3. *Delimitazione della zona geografica*

Al punto 3 sono aggiunte le parole «sulla base del codice geografico ufficiale del 2024».

Questa modifica redazionale consente di identificare la definizione della zona geografica con riferimento alla versione vigente nel 2024 del codice geografico ufficiale.

La delimitazione della zona geografica è modificata. La zona geografica della DOP «Beaufort» è estesa a una parte del comune di Césarches, nel dipartimento della Savoia.

Eccezion fatta per questa modifica, l'elenco e i nomi dei comuni che compongono la zona geografica sono stati aggiornati, senza modificare il perimetro della zona geografica, per tener conto delle modifiche amministrative intervenute come specificato nel codice geografico ufficiale.

Si aggiunge altresì una frase per informare che sul sito dell'INAO sono disponibili documenti cartografici relativi alla zona geografica.

Il documento unico è modificato alla sezione «Definizione della zona geografica».

La modifica incide sul documento unico.

4. *Identificazione degli operatori*

Si precisa che gli operatori attivi per parte dell'anno devono specificare i periodi di produzione nella loro dichiarazione di identificazione.

La modifica non incide sul documento unico.

5. *Obblighi di dichiarazione*

Gli obblighi di dichiarazione per i produttori di latte che producono solo per parte dell'anno sono aboliti.

Tali obblighi di dichiarazione, di fatto, comportano un onere amministrativo considerevole senza che i dati trasmessi siano utili. Poiché la data di ripresa dell'attività dipende da un gran numero di fattori (condizioni meteorologiche, ecc.), le date comunicate sono spesso piuttosto vaghe.

Le modalità di classificazione tecnica delle forme sono anch'esse modificate per integrare la supervisione da parte del gruppo. Tale aggiunta ha lo scopo di evitare differenze di classificazione che potrebbero emergere tra i diversi trasformatori.

La modifica non incide sul documento unico.

6. *Definizione di mandria*

Si chiarisce che il termine «mandria» corrisponde all'insieme delle vacche da latte in lattazione e in asciutta presenti nell'azienda.

La modifica non incide sul documento unico.

7. *Alimentazione*

Si specifica che il pascolo della mandria deve avvenire nella zona geografica. Il termine «transgenico» è sostituito dal termine «OGM», onde vietare tutte le possibili modifiche genetiche.

La lupinella disidratata è aggiunta all'elenco degli alimenti per la razione invernale. Questo alimento consente di integrare e diversificare l'alimentazione della mandria. Il termine «transgenico» è sostituito dal termine «OGM».

La modifica incide sul documento unico.

8. *Lavorazione del latte*

È soppressa la disposizione relativa alla limitazione del passaggio del latte nelle pompe. Essa, infatti, è soggettiva e pertanto non controllabile. I produttori, inoltre, non hanno interesse a moltiplicare i movimenti del latte.

La modifica non incide sul documento unico.

9. *Metodo di ottenimento*

Si specifica che la tela utilizzata deve essere di lino.

La modifica non incide sul documento unico.

10. *Elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico*

Al punto 5 del documento unico, i titoli dei paragrafi sono soppressi per una maggiore fluidità della dimostrazione.

La modifica incide sul documento unico.

12. *Elementi specifici dell'etichettatura*

La modifica è intesa a chiarire che il nome si trova nello stesso campo visivo del simbolo.

La modifica incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Beaufort»

N. UE: PDO-FR-0106-AM01 — 23.4.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome (della DOP o dell'IGP)**

«Beaufort»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 04 — LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0406 — Formaggi e latticini

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Beaufort» è un formaggio fabbricato, secondo la tecnica della pasta pressata cotta, esclusivamente con latte di mucca intero, lavorato crudo, salato in salamoia e poi in superficie e stagionato per almeno 5 mesi.

La sua pasta è morbida e burrosa, di colore che varia dall'avorio al giallino, e può presentare una sottile sfogliatura orizzontale e piccoli fori «occhi di pernice». Le forme, piatte e con scalzo concavo, pesano da 20 a 70 chilogrammi, hanno un diametro da 35 a 75 centimetri e un'altezza di scalzo da 11 a 16 centimetri. La crosta raschiata, pulita e resistente, è di colore uniforme da giallo a marrone. Il «Beaufort» contiene un tenore minimo di materia grassa del 48 % dopo completa essiccazione e un tenore di materia secca che non deve essere inferiore al 61 % per i formaggi dopo la stagionatura.

Allorché il formaggio è venduto dopo essere stato confezionato, i pezzi devono obbligatoriamente presentare una parte munita di crosta, caratteristica della denominazione, dalla quale è tuttavia consentito rimuovere la muffa. Se il formaggio è commercializzato dopo essere stato grattugiato, la denominazione «Beaufort» è vietata.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Almeno il 75 % del fabbisogno di fieno e pascolo della mandria proviene dalla zona geografica. L'apporto di foraggi provenienti dall'esterno della zona è consentito soltanto come complemento delle risorse locali. Il pascolo deve avere luogo nella zona geografica.

Le risorse foraggere della zona non sempre sono sufficienti ad alimentare le mandrie. Gli alimenti complementari semplici o composti autorizzati non possono essere prodotti nella zona a causa delle condizioni pedoclimatiche.

Dato che la base dell'alimentazione della mandria (pascolo e fieno) proviene perlopiù dalla zona geografica e gli alimenti complementari sono rigorosamente limitati, l'impatto di questi elementi esterni sulle caratteristiche essenzialmente dovute all'ambiente geografico è ridotto.

Non sono ammesse varietà OGM per i vegetali.

I prodotti insilati, gli altri alimenti fermentati e le polpe di barbabietole sono vietati nell'azienda.

Il 20 % almeno del fabbisogno annuo di fieno per l'alimentazione delle vacche da latte deve provenire dalla zona geografica.

Durante il periodo di pascolo, l'alimentazione complementare può essere fornita alle vacche da latte solo in via eccezionale (parto, esca per la mungitura, avversità climatiche, messa al pascolo e fine stagione).

L'alimentazione complementare non deve superare:

— in alpeggio: 1,5 kg al giorno per vacca in lattazione, in media nella mandria. Prima del 1º agosto sono ammessi come alimentazione complementare solo i cereali.

— al pascolo non in alpeggio: 2,5 kg al giorno per vacca in lattazione, in media nella mandria.

Il latte adoperato per la fabbricazione deve provenire unicamente da mandrie composte da vacche appartenenti alle razze locali Tarine e Abondance. La produzione media della mandria non deve superare i 5 000 kg di latte per vacca in lattazione all'anno.

Il latte adoperato per la fabbricazione deve provenire unicamente da mandrie composte da vacche appartenenti alle razze locali Tarine e Abondance. La produzione media della mandria non deve superare i 5 000 kg di latte per vacca in lattazione all'anno.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione del latte, la fabbricazione e la stagionatura dei formaggi hanno luogo nella zona geografica.

Il latte deve essere portato al caseificio subito dopo la mungitura; tuttavia, su richiesta del caseificio, quando nell'azienda sono utilizzati serbatoi refrigerati, il latte può essere portato al caseificio una sola volta al giorno. In questo caso, la miscela del latte di mungiture diverse è effettuata solo al caseificio, al momento della fabbricazione. La trasformazione del «latte caldo» permette di mantenere intatte le qualità originali legate alla diversità floristica. Essa condiziona inoltre una fabbricazione di tipo grasso, senza scrematura, che ricorre a starter selvatici.

La stagionatura in cantina fredda, tappa essenziale per la qualità del formaggio, corrisponde esattamente a una tappa più vicina alle condizioni climatiche dei siti di produzione in altitudine ed è totalmente coerente con la fabbricazione di formaggi di tipo grasso.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura dei formaggi a denominazione di origine «Beaufort» deve recare, nello stesso campo visivo:

— il nome della denominazione scritto a caratteri di dimensioni almeno pari ai due terzi di quelle scritte a caratteri più grandi figuranti sull'etichetta,

— il simbolo «DOP» dell'Unione europea.

Il ricorso a qualsiasi aggettivo qualificativo o ad altra dicitura che accompagni la suddetta denominazione d'origine è vietato nell'etichettatura, nella pubblicità, nelle fatture o in altri documenti commerciali, ad eccezione: - dei marchi di commercio o di fabbrica di tipo particolare, - dei termini: «été» e «chalet d'alpage» il cui utilizzo è consentito alle condizioni previste nel disciplinare.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La regione di produzione del «Beaufort» include la parte di alta montagna del dipartimento della Savoia e comprende i comuni del massiccio del Beaufortain, del Val d'Arly, della Tarentaise e della Maurienne nonché due settori contigui nell'Alta Savoia. Essa comprende il territorio dei comuni indicati di seguito, secondo il codice geografico ufficiale del 2024:

dipartimento della Savoia:

comuni interamente compresi:

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;

comuni parzialmente compresi: Albertville, che fa parte delle sezioni catastali E2, E3 et E4, Césarches nei limiti della zona geografica di produzione approvati dal comitato nazionale competente dell'*Institut national de l'origine et de la qualité* in occasione della riunione del 20 marzo 2025;

dipartimento dell'Alta Savoia:

comune interamente compreso: Praz-sur-Arly;

comuni parzialmente compresi: (Les) Contamines-Montjoie, che fa parte delle sezioni catastali D8 (in parte), E6, E7, E8 (in parte), F5 (in parte), F6 (in parte), F8 (in parte), F9, F10, F11, F12, F13.

Un documento grafico che definisce i confini della zona geografica di produzione è depositato presso il municipio dei comuni interessati e può essere consultato sul sito web dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*.

5. **Legame con la zona geografica**

L'ambiente naturale della denominazione «Beaufort» è caratterizzato dalla sua appartenenza ai massicci della zona interna delle Alpi definiti principalmente dai massicci cristallini interni compatti nonché dalle rocce sedimentarie della zona di Briançon e, in parte, dai massicci cristallini esterni in cui possono apparire rocce sedimentarie tenere di tipo scistoso.

Interfaccia tra le Alpi del Nord e del Sud in senso stretto, la zona geografica della denominazione d'origine, in cui i prati permanenti rappresentano il 95 % delle superfici utilizzate dalla filiera, racchiude numerosi vantaggi:

— una pluviometria sufficientemente elevata (tuttavia non troppo abbondante) e suoli profondi che consentono una produzione di erba copiosa e sufficientemente ricca di elementi nutritivi per l'allevamento di vacche da latte,

— una flora diversificata, ricca di piante aromatiche, paragonabile a quella delle formazioni erbose secche.

La zona geografica della denominazione d'origine «Beaufort», che ricopre il massiccio del Beaufortain, le vallate del Tarentaise, Maurienne e una parte del Val d'Arly, è caratterizzata dalle sue superfici di alpeggio importanti (92 % delle unità pastorali della Savoia).

Su queste superfici di alpeggio si sono sviluppate pratiche pastorali che singolarmente o complessivamente non si trovano in pari misura in altre zone delle Alpi e che costituiscono un insieme agro-pastorale unico. Questo sistema è caratterizzato da un utilizzo scaglionato della vegetazione con un utilizzo complementare di un fondo valle, di un versante e di un alpeggio. Seguendo la crescita dell'erba, lo spostamento dei bovini e la presenza quotidiana dell'uomo permettono la mungitura sul posto e l'utilizzo preciso dei foraggi che è all'origine della manutenzione dei prati naturali.

Il sistema agro-pastorale in atto fin dal XVII secolo si è evoluto al passo con i tempi ma rimane fedele ai suoi principi.

Gli alpeggi adoperati durante i 100-110 giorni della stagione estiva sono:

— le montagne alte: accolgono mandrie di notevoli dimensioni (da 50 a 150 vacche da latte). La creazione di apposite fasce fino all'alpeggio e all'interno del medesimo consente ai macchinari da mungitura di seguire la mandria che si sposta da 1 500 m fino a 2 500 m, seguendo la crescita dell'erba. La mandria è costituita dal raggruppamento di diverse mandrie,

— le montagne basse: accolgono la mandria della famiglia. La mungitura avveniva nella baita più piccola e ad altitudini inferiori. Spesso la mungitura avviene in baita, anche se tale pratica tende a diminuire.

Il latte (soprattutto nelle montagne alte) può essere trasformato sul posto ma, nella stragrande maggioranza, è raccolto dagli addetti di caseifici che provvedono alla trasformazione durante tutto l'anno a fondovalle (85-90 % della produzione). È in queste valli che le mandrie trascorrono l'inverno. Vi si preparano anche i foraggi sulle superfici liberate dalle mandrie durante l'estate.

Da sempre si verificano movimenti di vacche da latte verso l'esterno della zona:

— un certo numero di vacche da latte (di proprietà di operatori del «Beaufort») trascorre l'inverno in pianura,

— altre, appartenenti ad allevatori di pianura, si uniscono alle mandrie della zona solo per il periodo di alpeggio.

Le giovenche contribuiscono a mantenere le fasce parafuoco nel Var durante il periodo invernale. Fra la valle e l'alpeggio esiste un livello intermedio denominato «montagnette» in cui le mandrie soggiornano qualche tempo fra una stagione e l'altra.

La zona di produzione è caratterizzata da una tradizione di allevamento bovino, con vacche delle razze Tarine e Abondance, in particolare la Tarine, il cui luogo di origine è la Tarentaise. A partire dal 1963, E. QUITTET forniva la seguente descrizione: «la razza Tarine possiede straordinarie qualità di resistenza alle condizioni di vita più dure, soprattutto a causa del modo in cui essa vive (soggiorno estivo in alpeggio fra 1 500 e 2 000 m di altitudine). Essa si mantiene a lungo in buone condizioni di salute malgrado le frequenti figliature; è eccezionalmente adatta ad utilizzare, con rese di latte assolutamente accettabili, foraggi grossolani durante il periodo invernale [...]. La Tarine è un'eccellente razza da latte soprattutto per i climi rigidi.»

Il «Beaufort» si distingue dagli altri formaggi a pasta pressata cotta per il suo tenore di grasso.

La tecnologia delle paste pressate cotte, messa a punto all'inizio del XVII secolo, si è rapidamente diffusa in tutti i settori montani dell'est della Francia. Per gli uomini della zona «Beaufort», essa consentiva di rimandare ai periodi invernali la commercializzazione e il consumo del latte prodotto in abbondanza sugli alpeggi durante l'estate. Inizialmente solo un'opportunità, questa tecnologia ha acquisito caratteristiche proprie in stretta correlazione con l'ambiente (utilizzo di latte intero e stagionatura a freddo).

In occasione dell'indagine agricola del 1929, il nome «Beaufort» è stato nettamente distinto dagli altri tipi di groviera. «L'ispettore forestale precisa che la groviera di Beaufort è venduta con il nome "Beaufort", e non semplicemente con quella di groviera, dato che in questo modo la si riesce a vendere a un prezzo superiore».

Nel 1945, il decreto n. 45-1245, che definisce tutti i formaggi francesi, conferisce il nome «Beaufort» ai formaggi «fabbricati esclusivamente con latte vaccino, a pasta cotta, pressata e salata con crosta asciutta [...]». Attualmente, il termine «Beaufort» si distingue da tutte le paste cotte pressate, in particolare per:

— la sua fabbricazione, immediatamente dopo la fine della mungitura, con latte intero crudo,

— l'utilizzo di una forma di legno rotonda, denominata «cercle à Beaufort» che conferisce al formaggio uno scalzo concavo,

— pratiche di trasformazione tradizionali, in particolare un'inseminazione a partire da lattobacilli termofili coltivati dal formaggiaio,

— una pasta senza aperture, o quasi, per via della stagionatura in cantine fredde.

Dal punto di vista organolettico, il «Beaufort» ha la particolarità di presentare una pasta inizialmente soda in bocca, poi burrosa, che tuttavia non aderisce eccessivamente al palato. I suoi aromi devono essere diversificati senza essere troppo forti.

Le particolarità dell'ambiente descritte portano a una grande ricchezza floristica e a una grande diversità di gruppi vegetali presenti. Vi figurano tutti i gruppi fitosociologici di formazioni erbose, lande d'altitudine (*landines*) e lande utilizzate per l'alpeggio.

Numerosi studi — DORIOZ e al. (2000), DORIOZ (1995), INRA (1994), DORIOZ e VAN OORT (1991), LEGROS e al. (1987), DORIOZ (1995) - hanno mostrato l'estrema variabilità e diversità dei prati che includono, complessivamente, da 250 a 300 specie. A seconda dell'esposizione, dell'inclinazione delle rocce e dei tipi di suolo, è possibile imbattersi nella stessa giornata in una varietà foraggera estremamente ampia.

Questa flora particolarmente appetitosa presenta verosimilmente una miscela aromatica che si esprime nelle qualità gustative ben particolari e tipiche del «Beaufort» (DUMONT e ADDA, 1978; BUCHIN e al., 1999; ASSELIN e al., 1999; DORIOZ e al., 2000).

Il sistema pastorale è basato sulla valorizzazione di questa grande ricchezza di flora grazie alle mandrie di razze locali Tarine e Abondance allevate secondo pratiche pastorali totalmente basate sull'ambiente. In seguito, la trasformazione del «latte caldo» permette di mantenere intatte le qualità originali legate alla diversità floristica. Essa condiziona una fabbricazione di tipo grasso, senza scrematura, che ricorre a starter selvatici. L'utilizzo di un cerchio convesso consente di adattarsi alle notevoli variazioni delle quantità di latte prodotto nell'alpeggio, di mantenere la temperatura all'interno del formaggio durante la fase di pressatura, di stabilizzare la forma dello stampo [...]. La stagionatura in cantina fredda, tappa essenziale per la qualità del formaggio, corrisponde esattamente a una tappa più vicina alle condizioni climatiche dei siti di produzione in altitudine ed è totalmente coerente con la fabbricazione di formaggi di tipo grasso.

L'insieme delle pratiche di produzione e di trasformazione costituisce un sistema coerente, collegato alle specificità del prodotto, che permette di esprimere anche nel prodotto finito la diversità aromatica della flora.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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