Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/4106

2025 7 22

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/4106)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Beaufort“

ES Nr.: PDO-FR-0106-AM01 – 2025 4 23

1. **Produkto pavadinimas**

„Beaufort“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio ir apsirūpinimo maistu savarankiškumo ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Paaiškinimas, kodėl pakeitimas (-ai) atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį

Aprašytais ir pagrįstais pakeitimais nekeičiamas saugomos geografinės nuorodos pavadinimas ir to pavadinimo naudojimas, dėl jų nekyla pavojus, kad bus panaikintas 5 straipsnio 2 dalies b punkte aprašytas ryšys, taip pat nekyla papildomų prekybos tuo produktu apribojimų. Taigi šie pakeitimai atitinka standartinio pakeitimo apibrėžtį.

7. **Patvirtinto (-ų) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Atsakinga valstybės narės institucija*

Atnaujintas INAO el. pašto adresas ir išbrauktas nebenaudojamas fakso numeris.

Šis pakeitimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Pareiškėjų grupė*

Pakeisti pareiškėjų grupės kontaktiniai duomenys, išbraukiant nebenaudojamą fakso numerį.

Šis pakeitimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

3. *Geografinės vietovės ribų nustatymas*

3 punkte įrašyti žodžiai „kaip jos apibrėžtos 2024 m. Oficialiajame geografinių kodų registre“.

Padarius šį redakcinį pakeitimą, geografinę vietovę galima nustatyti pagal 2024 m. Oficialųjį geografinių kodų registrą.

Iš dalies pakeistos geografinės vietovės ribos. Į SKVN „Beaufort“ geografinę vietovę įtraukta dalis Savojos departamento Sezaršo komunos teritorijos.

Be šio pakeitimo, siekiant atsižvelgti į Oficialiajame geografinių kodų registre padarytus administracinius pakeitimus, atnaujintas geografinę vietovę sudarančių komunų sąrašas ir jų pavadinimai, paliekant galioti tas pačias vietovės ribas.

Taip pat įrašytas sakinys, kad geografinę vietovę vaizduojančius kartografinius dokumentus galima rasti INAO svetainėje.

Iš dalies pakeistas bendrojo dokumento skirsnis „Geografinės vietovės apibūdinimas“.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *Veiklos vykdytojų identifikuojamoji informacija*

Patikslinta, kad ūkio subjektai, veiklą vykdantys ne visus metus, identifikavimo deklaracijoje turi nurodyti gamybos laikotarpius.

Šis pakeitimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

5. *Deklaravimo prievolės*

Atsisakyta deklaravimo reikalavimų, taikomų pieno gamintojams, gaminantiems pieną ne visus metus.

Tokie deklaravimo reikalavimai yra didelė administracinė našta, o perduodami duomenys nėra naudingi. Kadangi veiklos atnaujinimo data priklauso nuo daugybės veiksnių (pvz., oro sąlygų), pateiktos veiklos atnaujinimo datos dažnai būna gana netikslios.

Taip pat iš dalies pakeistos techninės sūrio galvų klasifikavimo procedūros – įtraukta gamintojų grupės vykdoma priežiūra. Taip siekiama užtikrinti, kad įvairių sūrininkų gaminiai nebūtų klasifikuojami skirtingai.

Šis pakeitimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

6. *Bandos apibūdinimas*

Patikslinta, kad terminu „banda“ vadinamos visos ūkyje auginamos pieninės karvės, nesvarbu, ar pieningos, ar užtrūkusios.

Šis pakeitimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

7. *Šėrimo racionas*

Patikslinta informacija, kad banda ganoma geografinėje vietovėje. Siekiant uždrausti visas galimas genetines modifikacijas, terminas „transgeninis“ pakeistas terminu „GMO“.

Į karvių žiemos raciono pašarinių žaliavų sąrašą įtraukti dehidratuoti sėjamieji esparcetai. Tokiu pašaru galima papildyti ir paįvairinti bandos racioną. Terminas „transgeninis“ taip pat pakeistas terminu „GMO“.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

8. *Pieno perdirbimas*

Išbraukta nuostata, kuria ribojamas pieno perpumpavimas naudojant siurblius. Iš esmės toks kriterijus yra subjektyvus, todėl jo neįmanoma patikrinti. Be to, gamintojai nėra suinteresuoti dažniau perpumpuoti pieną.

Šis pakeitimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

9. *Gamybos būdas*

Nustatyta, kad varškė formuojama naudojant lininį audeklą.

Šis pakeitimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

10. *Ryšį su geografine vietove patvirtinantys duomenys*

Kad tekstas būtų lengviau suprantamas, iš bendrojo dokumento 5 punkto išbraukti dalių pavadinimai.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

12. *Žymėjimo etiketėmis ypatumai*

Pakeitimas padarytas siekiant patikslinti, kad pavadinimas turi būti tame pačiame regėjimo lauke kaip ir simbolis.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Beaufort“

ES Nr.: PDO-FR-0106-AM01 – 2025 4 23

SKVN (X) SGN ( )

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Beaufort“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 04 – PIENAS IR PIENO PRODUKTAI; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE

0406 – Sūriai ir varškė

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Beaufort“ yra slėgtas, kaitintas sūris, gaminamas tik iš nenugriebto karvės pieno, kuris perdirbamas dar žalias. Jis sūdomas iš pradžių sūryme, tada įtrinant druska paviršių, ir nokinamas ne trumpiau kaip penkis mėnesius.

Sūrio minkštimas elastingas ir kreminis, ant jo gali matytis keletas plonų horizontalių įtrūkių ir keletas nedidelių skylučių (prancūziškai vadinamų „kurapkos akimis“). Sūrio galvos būna plokščios formos, išorinis kraštas įgaubtas, sveria nuo 20 iki 70 kg, būna nuo 35 iki 75 cm skersmens, o aukštis – nuo 11 iki 16 cm. Nutrinta pluta būna švari ir tvirta, vienodo atspalvio nuo geltonos iki rudos spalvos. 100 g visiškai išdžiovinto sūrio „Beaufort“ yra ne mažiau kaip 48 % riebalų, o sausųjų medžiagų kiekis 100 g sunokinto sūrio negali būti mažesnis nei 61 g.

Jei sūris parduodamas supakuotas, jis į gabalus supjaustomas paliekant dalį šiam sūriui būdingos plutos, tačiau nuo jos galima nuvalyti sūrio mikroorganizmus. Jei sūris parduodamas tarkuotas, nuorodą „Beaufort“ naudoti draudžiama.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Ne mažiau kaip 75 % šieno ir ganyklinės žolės pieninių karvių bandai tiekiama iš geografinės vietovės. Pašarus iš kitų vietovių galima naudoti tik norint papildyti vietos išteklius. Karvės ganomos nustatytoje geografinėje vietovėje.

Vietos pašarų ne visada pakanka bandoms išmaitinti, o leistinų paprastų arba kombinuotųjų pašarų papildų dėl klimato ir dirvožemio sąlygų vietovėje pagaminti nėra galimybės.

Kadangi didžioji dauguma pagrindinių bandos pašarų (ganyklos žolė ir šienas) gaunami iš geografinės vietovės, o pašarų papildų kiekis griežtai ribojamas, už vietovės ribų pagamintų pašarų poveikis sūrio savybėms, visų pirma nulemtoms geografinės aplinkos, yra nežymus.

Neleidžiama naudoti GMO augalų veislių.

Ūkyje draudžiama naudoti siloso produktus, kitus fermentuotus pašarus ir runkelių išspaudas.

Bent 20 % pieninėms karvėms metams reikalingo šieno turi būti gaunama iš geografinės vietovės.

Ganymo laikotarpiu pienines karves pašarų papildais šerti galima tik išskirtinėmis aplinkybėmis (karvėms veršiuojantis, jas melžiant, nepalankiomis oro sąlygomis, karves išvedus į ganyklas ir baigiantis sezonui).

Pašarų papildų kiekis negali viršyti:

— kai karvės ganomos alpinėse ganyklose: 1,5 kg vienai pieningai bandos karvei per dieną. Iki rugpjūčio 1 d. pašarui papildyti leidžiama naudoti tik grūdus.

— kai karvės ganomos ne alpinėse ganyklose: 2,5 kg vienai pieningai bandos karvei per dieną.

Sūriui „Beaufort“ gaminti naudojamas tik vietos veislių „Tarine“ ir „Abondance“ karvių pienas. Vidutinis bandos primilžis negali viršyti 5 000 kg pieno iš vienos pieningos karvės per metus.

Sūriui „Beaufort“ gaminti naudojamas tik vietos veislių „Tarine“ ir „Abondance“ karvių pienas. Vidutinis bandos primilžis negali viršyti 5 000 kg pieno iš vienos pieningos karvės per metus.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Nustatytoje geografinėje vietovėje vykdoma pieno gamyba ir sūrio gaminimas bei nokinimas.

Primelžtas pienas į pieninę pristatomas kuo skubiau, tačiau sūrininkui paprašius, kai ūkyje naudojamos aušinimo talpos, pieną į pieninę galima pristatyti ir tik vieną kartą per dieną. Tokiu atveju skirtingų melžimų pienas maišomas tik sūrį gaminančioje pieninėje. Tik ką primelžto pieno perdirbimas leidžia sūryje išsaugoti pradines pieno savybes, kurias lemia įvairi karvių ganyklų pievų augmenija. Tai taip pat reiškia, kad „Beaufort“ yra riebus sūris, gaminamas iš nenugriebto pieno ir naudojant laukinių kultūrų mieles.

Sūrio nokinimas šaltame rūsyje – esminis sūrio kokybę garantuojantis etapas, kurio metu užtikrinamos kuo artimesnės klimato sąlygos toms, kurios būdingos sūrio gamybos aukštikalnių vietovėms, ir kuris visiškai tinka riebaus sūrio gamybai.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be privalomų įrašų, nustatytų teisės aktuose dėl maisto prekių ženklinimo ir pateikimo, saugomos kilmės vietos nuoroda „Beaufort“ pažymėti sūriai tame pačiame regėjimo lauke ženklinami tokiais įrašais:

— nuorodos pavadinimu (ne mažesniu kaip dviejų trečdalių didžiausio etiketės šrifto dydžio šriftu),

— Europos Sąjungos SKVN simboliu.

Etiketėje, reklaminėje medžiagoje, sąskaitose faktūrose ar prekybos dokumentuose kartu su kilmės vietos nuoroda negalima pateikti jokių kitų žymenų ar nuorodų, išskyrus: – atskirus rinkoženklius ar prekių ženklus, – kai kuriuos terminus: „été“ ir „chalet d'alpage“, kurie gali būti vartojami specifikacijoje nustatytomis sąlygomis.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Sūrio „Beaufort“ gamybos regioną sudaro Savojos departamento aukštikalnės, kurioms priklauso Bofortenas, Arli slėnio, Tarantezo bei Morjeno slėnių kalnynai ir porą gretimų Aukštutinės Savojos geografinių zonų. Šio produkto gamybos regionas apima šių komunų, kaip jos apibrėžtos 2024 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritoriją:

Savojos departamentas

Komunos, kurių visa teritorija patenka į geografinę vietovę:

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.

Komunos, kurių teritorija su geografine vietove sutampa iš dalies: Albertville (E2, E3 ir E4 kadastro dalys), Césarches (pagal geografinės gamybos vietovės ribas, kurias 2025 m. kovo 20 d. posėdyje patvirtino Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto kompetentingas nacionalinis komitetas).

Aukštutinės Savojos departamentas

Komunos, kurių visa teritorija patenka į geografinę vietovę: Praz-sur-Arly.

Komunos, kurių teritorija su geografine vietove sutampa iš dalies: (Les) Contamines-Montjoie (D8 (iš dalies) E6, E7, E8 (iš dalies), F5 (iš dalies), F6 (iš dalies), F8 (iš dalies), F9, F10, F11, F12 ir F13 kadastro dalys).

Geografinę vietovę vaizduojantis kartografinis dokumentas yra perduotas atitinkamų komunų savivaldybėms ir viešai skelbiamas Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto svetainėje.

5. **Ryšys su geografine vietove**

SKVN „Beaufort“ gamtinę aplinka priklauso vidurinių Alpių masyvams, kuriems būdinga: kristalinio tipo nedideli viduriniai masyvai ir nuosėdinės kilmės uolienos Briansono zonoje, taip pat išoriniai kristalinio tipo masyvai, kuriuose gali būti minkštų skalūninio tipo nuosėdinių uolienų kartu su kietomis kristalinėmis uolienomis.

Saugomos kilmės vietos vietovė yra tarp šiaurės ir pietų Alpių regionų. Nuolat augančios pievos sudaro 95 % galvijų auginimui naudojamo ploto. Vietovės privalumai:

— gana daug (bet ne per daug) kritulių ir gilus dirvožemis, todėl vietovėje auga daug maistingos pieninėms karvėms tinkamos žolės,

— labai įvairi augmenija, daug prieskoninių žolių, kurios auga ir sausose pievose.

SKVN „Beaufort“ geografinėje vietovėje, kuri apima Boforteno masyvą, Tarantezo, Morjeno slėnius ir dalį Arli slėnio, daug kalnų pievų (92 % visų Savojoje esančių ganomų pievų).

Šiuose aukštikalnėse esančiuose plotuose atsirado ganiavos rūšys, kurios tiek pavieniui, tiek ir visos bendrai nėra taip smarkiai paplitusios kitur Alpėse, arba kurios sudaro vientisą žemės ūkio ir ganymo sistemą. Būdingiausias šios sistemos bruožas – ganoma skirtingame aukštyje išsidėsčiusiose pievose, išnaudojant ir slėnius, ir šlaitus, ir kalnų pievas. Atsižvelgiant į augančią žolę, galvijai pervaromi iš vienų pievų į kitas, o vietoje gyvenantys ūkininkai melžia karves ir prižiūri pievas tokiu būdu, kad jos galėtų natūraliai augti.

Nuo XVII a. taikoma žemės ūkio ir ganymo sistema laikui bėgant keitėsi, bet jos principai išliko tokie patys.

100–110 dienų per metus naudojamos tokios kalnų pievos:

— aukštikalnės, kuriose gali ganytis didelės bandos (50–150 pieninių karvių). Įrengus specialų taką iki kalnų pievos ir pačioje pievoje, bandą, kuri, priklausomai nuo augančios žolės, ganosi 1 500–2 500 metrų aukštyje, galima pasiekti mobiliais melžimo aparatais. Tokią bandą sudaro keletas sujungtų bandų;

— prieškalnės, kuriose ganosi atskirų šeimų bandos. Anksčiau buvo melžiama kalnų nameliuose-pieninėse ir mažesniame aukštyje. Taip karvės melžiamos dar gana dažnai, tačiau vis rečiau.

Pienas (ypač aukštikalnėse) gali būti perdirbamas vietoje, tačiau dažniausiai jį surenka slėniuose įsikūrusios pieninės, kurios sūrį gamina visus metus. Bandos tuose slėniuose ir žiemoja. Vasarą, kai karvės ganosi kalnuose, slėniuose taip pat ruošiamas šienas.

Pieninės karvės visada buvo perkeliamos už teritorijos ribų:

— tam tikras skaičius pieninių karvių (priklausančių sūrio „Beaufort“ gamintojams) žiemoja lygumose;

— kitos, priklausančios žemumų ūkininkams, prie šios vietovės bandų prisijungia tik ganymo sezonu Alpių pievose.

Žiemą ganomos telyčios neleidžia užželti priešgaisrinėms juostoms Varo departamente. Slėnius nuo kalnų ganyklų skiriančioje tarpinėje teritorijoje, vadinamoje kalvomis (*montagnette*), galvijai kurį laiką ganomi pavasarį ir rudenį.

Gamybos vietovėje nuo seno auginami galvijai, visų pirma, veislių „Tarine“ ir „Abondance“ karvės. Tai ypač pasakytina apie veislę „Tarine“, kilusią iš Tarantezo slėnio. 1963 m. E. Quittet šią veislę aprašė taip: „Iš Tarantezo slėnio kilusi veislė pasižymi didele ištverme ir atsparumu sunkiomis gyvenimo sąlygomis, atsirandančiomis daugiausia dėl gyvenimo būdo (vasarinis ganymasis 1 500–2 000 m aukštyje esančiose alpinėse ganyklose). Nežiūrint reguliaraus veršiavimosi, šios veislės karvės ilgai būna geros formos. Karvės pasižymi puikia savybe žiemą maitintis prastais pašarais ir duoti pakankamai pieno. Iš Tarantezo slėnio kilusios veislės karvės yra labai pieningos, ypač atšiauraus klimato sąlygomis.“

Nuo kitų slėgtų ir kaitintų kietų sūrių „Beaufort“ skiriasi savo riebumu.

XVII a. pradžioje išplėtota sūrio slėgimo ir kaitinimo technologija greitai paplito visuose kalnuotuose rytiniuose Prancūzijos regionuose. Regiono, kuriame gaminamas „Beaufort“, ūkininkams tai sudarė sąlygas visą kalnų pievose vasarą gautą pieną parduoti ir vartoti žiemos mėnesiais. Iš pradžių ši technologija buvo sukurta iš būtinybės, tačiau vėliau šis gamybos būdas kito dėl su aplinka susijusių aplinkybių (pradėta naudoti nenugriebtą pieną ir nokinti vėsiame rūsyje).

1929 m, atliekant žemės ūkio tyrimą, pavadinimas „Beaufort“ pavartotas siekiant aiškiai atskirti šį sūrį nuo kitų griujero rūšių. „Miškininkystės inspektoriaus teigimu, Boforo griujeras dabar vadinamas ne paprasčiausiai griujeru, bet būtent „Beaufort“, todėl šį sūrį galima pardavinėti už didesnę kainą“.

1945 m. Dekrete Nr. 45-1245, kuriuo apibrėžiami visi prancūziški sūriai, pavadinimu „Beaufort“ leista vadinti visus „tik iš karvės pieno gaminamus, kaitintus, slėgtus ir sausai pasūdytus“ sūrius. Šiandien sūris „Beaufort“ vis dar išsiskiria iš visų kitų kaitintų slėgtų sūrių, visų pirma:

— gamyba, kuri prasideda tik pasibaigus melžimui, iš žalio nenugriebto pieno,

— medinės formos, vadinamos boforo ratu, naudojimu, dėl kurio sūrio šonai įgauna įgaubtą formą,

— tradiciniais sūrininkystės metodais, ypač sūrininko užveisiamomis termofilinės pieno rūgšties bakterijomis,

— vientisu (arba beveik vientisu) sūrio minkštimu dėl nokinimo vėsiame rūsyje.

Jusliniu požiūriu sūris „Beaufort“ ypatingas tuo, kad minkštimas iš pradžių yra tvirtos tekstūros, bet burnoje suminkštėja, tačiau netampa lipnus. Jam būdingi įvairūs aromatai, tačiau nė vienas iš jų nenustelbia kitų.

Dėl aprašytų aplinkos savybių flora labai įvairi ir auga daug augalų grupių. Gamybos vietovėje randamos visos fitocenologijos grupės, paplitusios Alpių pievose, viržynuose ir pelkėse.

Keletu atliktų tyrimų (Dorioz ir kt., 2000, Dorioz 1995, INRA 1994, Dorioz ir Van Oort 1991, Legros ir kt. 1987 ir Dorioz 1995) įrodyta, kad pievos yra labai įvairios ir jose auga apie 250–300 augalų rūšių. Priklausomai nuo pievų išsidėstymo, kalnų šlaitų nuolydžio kampo ir dirvožemių tipo toje pačioje vietovėje gali augti pievos su labai skirtingais augalais.

Ši pašarui labai tinkanti flora tikriausiai sukuria aromatinį mišinį, kuris pasireiškia išskirtinėmis sūriui „Beaufort“ būdingomis skonio ir kvapo savybėmis (Dumont ir Adda 1978, Buchin ir kt. 1999; ASSELIN ir kt. 1999, in DORIOZ ir kt. 2000).

Ganymo sistemos pagrindą sudaro kuo geresnis šios gausios augmenijos įvairovės panaudojimas vietos veislių „Tarine“ ir „Abondance“ galvijams šerti, jų bandas ganant taip, kad būtų visiškai prisitaikoma prie aplinkos sąlygų. Be to, perdirbant ką tik primelžtą pieną įmanoma išsaugoti pradines pieno savybes, įgautas dėl floros įvairovės. Tai taip pat reiškia, kad „Beaufort“ yra riebus sūris, gaminamas iš nenugriebto pieno ir naudojant laukinių kultūrų mieles. Naudodami įgaubtą ratą sūrininkai gali prisitaikyti prie didelių alpinėse ganyklose primelžiamo pieno kiekio svyravimų, išlaikyti temperatūrą sūrio viduje, kai jis slegiamas, ir stabilizuoti sūrio galvos formą. Sūrio nokinimas šaltame rūsyje – esminis sūrio kokybę garantuojantis etapas, kurio metu užtikrinamos kuo artimesnės klimato sąlygos toms, kurios būdingos sūrio gamybos aukštikalnių vietovėms, ir kuris visiškai tinka riebaus sūrio gamybai.

Pieno gamybos ir sūrininkystės metodai sudaro darnią sistemą, susijusią su produkto ypatumais, todėl galutiniame produkte atsiskleidžia specifinės floros aromatų įvairovė.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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