C/2025/4106

22.7.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/4106)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Beaufort”

ES Nr.: PDO-FR-0106-AM01 – 23.4.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Beaufort”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Valsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības un pārtikas suverenitātes ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Skaidrojums, kādēļ uz grozījumu attiecināma standarta grozījuma definīcija Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā

Aprakstītie un pamatotie grozījumi neietver izmaiņas aizsargātajā ģeogrāfiskās izcelsmes norādē vai tās lietojumā. Tie nerada risku, ka par spēkā neesošu tiks padarīta 5. panta 2. punkta b) apakšpunktā minētā saikne, kā arī neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus. Tāpēc šie grozījumi atbilst standarta grozījuma definīcijai.

7. **Apstiprinātā(-o) grozījuma(-u) apraksts**

1. *Atbildīgais departaments dalībvalstī*

Atjaunināta Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta (*Institut national de la qualité et de l'origine, INAO*) e-pasta adrese un svītrots faksa numurs, kas vairs netiek izmantots.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Pieteikuma iesniedzēja grupa*

Pieteikuma iesniedzējas grupas kontaktinformācija ir mainīta, svītrojot faksa numuru, kas vairs netiek izmantots.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

3. *Ģeogrāfiskā apgabala robežu noteikšana*

Specifikācijas 3. punktam ir pievienoti vārdi "pamatojoties uz 2024. gada Oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru".

Šis redakcionālais grozījums ļauj ģeogrāfisko apgabalu identificēt, atsaucoties uz Oficiālā administratīvi teritoriālo vienību klasifikatora 2024. gada redakciju.

Mainītas ģeogrāfiskā apgabala robežas. Ar ACVN "Beaufort" apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskais apgabals ir paplašināts, iekļaujot daļu *Césarches* pašvaldības teritorijas Savojas [*Savoie*] departamentā.

Papildus šim grozījumam, nemainot ģeogrāfiskā apgabala robežu, ir atjaunināts ģeogrāfisko apgabalu veidojošo pašvaldību saraksts un nosaukumi, lai tie atbilstu administratīvajām izmaiņām, kas veiktas Oficiālajā administratīvi teritoriālo vienību klasifikatorā.

Pievienots arī teikums par to, ka ģeogrāfiskā apgabala kartes ir pieejamas *INAO* tīmekļa vietnē.

Grozīts vienotā dokumenta punkts "Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija".

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

4. *Uzņēmēju identifikācija*

Precizēts, ka uzņēmējiem, kas darbojas tikai daļu gada, identifikācijas deklarācijā jānorāda ražošanas periodi.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

5. *Deklarēšanas prasības*

Atceltas deklarēšanas prasības, kas attiecas uz piena ražotājiem, kuri pienu ražo tikai daļu gada.

Minētās deklarēšanas prasības rada ievērojamu administratīvo slogu, un nosūtītie dati nav noderīgi. Ņemot vērā to, ka darbības atsākšanas datums ir atkarīgs no daudziem faktoriem (piemēram, laikapstākļiem), iesniegtie atsākšanas datumi bieži vien ir diezgan neskaidri.

Grozītas arī siera rituļu klasifikācijas tehniskās procedūras, iekļaujot ražotāju grupas pārraudzību. Šā papildinājuma mērķis ir izvairīties no tā, ka dažādie siera ražotāji tiek klasificēti atšķirīgi.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

6. *Ganāmpulka definēšana*

Precizēts, ka termins "ganāmpulks" attiecas uz visām saimniecībā esošajām slaucamajām govīm neatkarīgi no tā, vai tās ir laktācijas vai cietstāves periodā.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

7. *Uzturs*

Precizēts, ka ganāmpulkam ir jāganās ģeogrāfiskajā apgabalā. Termins "transgēns" ir aizstāts ar terminu "ĢMO", lai aizliegtu visas iespējamās ģenētiskās modifikācijas.

Govju ziemas barības sastāvdaļu sarakstam ir pievienota dehidrēta vīķlapu esparsete. Šī barība ļauj papildināt un dažādot ganāmpulka uzturu. Tāpat termins "transgēns" ir aizstāts ar terminu "ĢMO".

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

8. *Piena pārstrāde*

Svītrots noteikums, kas ierobežo piena sūknēšanu. Šāds kritērijs faktiski ir subjektīvs, tādēļ to nav iespējams pārbaudīt. Turklāt ražotājiem nav nekādas intereses lieki pārvietot pienu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

9. *Ražošanas metode*

Precizēts, ka recekļa formēšanai jāizmanto linaudekls.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

10. *Elementi, kas pamato saikni ar ģeogrāfisko apgabalu*

Vienotā dokumenta 5. punktā ir svītroti daļu virsraksti, lai tekstu padarītu vieglāk lasāmu.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

12. *Īpaša informācija par marķēšanu*

Grozījums izdarīts, lai precizētu, ka nosaukumam jāatrodas tajā pašā redzamības laukā, kurā atrodas simbols.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Beaufort”

ES Nr.: PDO-FR-0106-AM01 – 23.4.2025.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Beaufort”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 04 – PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI VAI IEKĻAUTI

0406 – Siers un biezpiens

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Beaufort” ir presētas un karsētas masas siers, ko gatavo vienīgi no nepasterizēta govs pilnpiena, kuru pārstrādā svaigu. Sieru sāla, iegremdējot sālījumā, bet pēc tam sāla tā virsu; sieru nogatavina vismaz piecus mēnešus.

Siera masa ir elastīga un krēmīga, un tajā var būt nelieli horizontāli ieplaisājumi un sīks izkliedēts acojums (franču valodā “irbes acis”). Siera rituļiem ir plakanas puses un nedaudz ieliekti sāni; rituļi sver no 20 līdz 70 kilogramiem, to diametrs ir no 35 līdz 75 centimetriem, bet augstums – no 11 līdz 16 centimetriem. Nomazgātā miza ir tīra un stingra, tās krāsa ir vienmērīgi dzeltena līdz brūna. “Beaufort” siers pēc pilnīgas izžūšanas satur vismaz 48 % tauku, bet sausnas saturs nogatavinātā sierā nedrīkst būt zemāks par 61 %.

Ja sieru pārdod safasētos gabalos, siera gabaliem obligāti jābūt ar “Beaufort” raksturīgo mizu; tomēr no mizas var noņemt virsmizu (jeb glemi). Pārdodot sarīvētu sieru, nosaukumu “Beaufort” lietot ir aizliegts.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Vismaz 75 % siena un ganību zāles, ko izēdina slaucamo govju ganāmpulkam, jābūt no ģeogrāfiskā apgabala. Ārpus apgabala audzētu barību pieļaujams ievest tikai kā papildinājumu vietējiem resursiem. Govīm jāganās ģeogrāfiskajā apgabalā.

Ganāmpulkam ne vienmēr pietiek ar šā apgabala lopbarības resursiem. Ņemot vērā klimatiskos un augsnes apstākļus, šajā apgabalā nevar saražot atļauto vienkāršo barību vai papildbarības maisījumu.

Tā kā lielākā daļa ganāmpulka pamatbarības (ganību zāles un siena) ir no ģeogrāfiskā apgabala un papildbarība ir stingri ierobežota, ārpus apgabala ražotās barības ietekme uz īpašībām, ko galvenokārt rada ģeogrāfiskā vide, ir minimāla.

ĢMO augu šķirnes nav atļautas.

Saimniecībā ir aizliegts izmantot skābbarības produktus, citu fermentētu barību un biešu mīkstumu.

Vismaz 20 % siena, kas ik gadu vajadzīgs slaucamajām govīm, jābūt iegūtiem ģeogrāfiskajā apgabalā.

Ganību periodā papildbarību slaucamajām govīm var dot tikai ārkārtas apstākļos (atnešanās, slaukšana, neparasti laikapstākļi, pāreja uz ganībām un sezonas beigas).

Papildbarības daudzums nedrīkst pārsniegt:

— ja govis ganās alpīnajās ganībās: vidēji 1,5 kg dienā katrai ganāmpulka govij laktācijas periodā. Līdz 1. augustam par papildbarību atļauts izmantot tikai labību,

— ja govis ganās ārpus alpīnajām ganībām: vidēji 2,5 kg dienā katrai ganāmpulka govij laktācijas periodā.

Siera "Beaufort" gatavošanai izmantotajam pienam jābūt iegūtam tikai no vietējo šķirņu – *Tarine* un *Abondance* – govīm. Ganāmpulka vidējā produkcija nedrīkst pārsniegt 5 000 kg piena no vienas govs laktācijas periodā.

Siera "Beaufort" gatavošanai izmantotajam pienam jābūt iegūtam tikai no vietējo šķirņu – *Tarine* un *Abondance* – govīm. Ganāmpulka vidējā produkcija nedrīkst pārsniegt 5 000 kg piena no vienas govs laktācijas periodā.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Pienu iegūst un sieru gatavo un nogatavina ģeogrāfiskajā apgabalā.

Piens jānogādā pienotavā iespējami drīz pēc slaukšanas; tomēr, ja saimniecībā izmanto dzesēšanas tvertnes, pēc siernieka pieprasījuma pienu var nogādāt pienotavā tikai reizi dienā. Šajā gadījumā dažādo slaukumu pienu samaisa tikai tajā pienotavā, kurā ražo sieru, un to dara ražošanas laikā. Piena pārstrāde uzreiz pēc slaukšanas nodrošina, ka sierā saglabājas piena sākotnējās īpašības, ko rada to pļavu veģetatīvā daudzveidība, kurās govis ganās. Tas nozīmē arī to, ka "Beaufort" ir pilnpiena siers, ko gatavo no nenokrejota piena, izmantojot savvaļas ierauga kultūras.

Siera nogatavināšana vēsā pagrabā ir būtisks solis, lai nodrošinātu tā kvalitāti; šajā posmā klimatiskie apstākļi visvairāk līdzinās apstākļiem augstkalnu vietās, kur gatavo sieru, un pilnībā atbilst pilnpiena siera gatavošanas vajadzībām.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Papildus obligātajai informācijai, ko paredz pārtikas produktu marķēšanas un noformēšanas noteikumi, ar cilmes vietas nosaukumu "Beaufort" apzīmēto sieru marķējumā vienā redzamības laukā jānorāda šādi elementi:

— nosaukums, kas uzrakstīts ar burtiem, kuru izmērs ir vismaz divas trešdaļas no vislielākajiem etiķetē lietotajiem burtiem,

— Eiropas Savienības ACVN simbols.

Etiķetē, reklāmas materiālā, rēķinos vai tirdzniecības dokumentos šim cilmes vietas nosaukumam ir aizliegts pievienot citu apzīmējumu vai norādi, izņemot: — konkrētus zīmolus vai preču zīmes, — apzīmējumus "vasara" un "chalet d'alpage", ko var izmantot saskaņā ar specifikācijā paredzētajiem nosacījumiem.

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija**

"Beaufort" ražošanas apgabals aptver Savojas departamenta augstkalnu apvidu, un tajā ietilpst *Beaufortain*, *Val d'Arly*, *Tarentaise* un *Maurienne* kalnu grēdas un divi pierobežas sektori Augšsavojas [*Haute Savoie*] departamentā. Tas aptver turpmāk uzskaitīto pašvaldību teritoriju, pamatojoties uz 2024. gada Oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru.

Savojas [*Savoie*] departaments

Pilnībā iekļautās pašvaldības:

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* un *Villaroger*.

Daļēji iekļautās pašvaldības: *Albertville* pašvaldības teritorijas E2., E3. un E4. kadastrālā daļa, *Césarches* atbilstīgi ģeogrāfiskā ražošanas apgabala robežām, ko 2025. gada 20. marta sanāksmē apstiprinājusi Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta kompetentā valsts komiteja.

Augšsavojas [*Haute-Savoie*] departaments

Pilnībā iekļauta pašvaldība: *Praz-sur-Arly*.

Daļēji iekļautās pašvaldības: (*Les*) *Contamines-Montjoie* pašvaldības teritorijas D8. (daļēji), E6., E7., E8. (daļēji), F5. (daļēji), F6. (daļēji), F8. (daļēji), F9., F10., F11., F12. un F13. kadastrālā daļa.

Attiecīgo pašvaldību iestādēm ir iesniegta karte, kurā noteiktas ražošanas ģeogrāfiskā apgabala robežas, un tā ir pieejama Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta tīmekļa vietnē.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ar nosaukumu "Beaufort" apzīmētā siera ražošanas apgabala dabas vidi raksturo tā atrašanās kalnu masīvos Alpu iekšējos apgabalos, kuriem ir šādas īpašības: cieši līdzās izvietoti kristālisku iežu iekšējie kalnu masīvi, kā arī *Briançonnaise* apgabala nogulumiežu klintis un daļā teritorijas – ārējie kristālisku iežu kalnu masīvi, kur līdzās cietajiem kristāliskajiem iežiem sastopami mīkstie slānekļa tipa nogulumieži.

Apvidū starp Ziemeļalpiem un Dienvidalpiem, kas tiešā nozīmē ir cilmes vietas nosaukuma aptvertais ģeogrāfiskais apgabals, kurā ilggadīgie zālāji aizņem 95 % siera ražošanas nozarē izmantotās platības, ir šādas galvenās priekšrocības:

— pietiekami (taču ne pārāk) liels nokrišņu daudzums un dziļa augsne, kas ļauj izaudzēt pietiekami daudz zāles, lai nodrošinātu barību audzētajām slaucamajām govīm,

— aromātisko sugu daudzveidības ziņā bagāta augu valsts, kas pielīdzināma sausajiem zālieniem raksturīgajai augu valstij.

Ar cilmes vietas nosaukumu "Beaufort" apzīmētā siera ražošanas ģeogrāfiskajam apgabalam, kas aptver *Beaufortain* kalnu masīvu, *Tarentaise* un *Maurienne* ieleju un daļu *Val d'Arly*, raksturīga iezīme ir lielās alpīno ganību platības (92 % Savojas ganību vienību).

Alpīno ganību platībās ir izkopti tādi ganīšanas paņēmieni, kas katrs atsevišķi vai visi kopā tādā mērogā nekur citur Alpos nav sastopami, un tie veido neatkārtojamu lauksaimniecības un ganību sistēmu. Šai sistēmai ir raksturīga augu valsts izmantošana atkarībā no vertikālās zonalitātes, papildus izmantojot ieleju lejasdaļas, nogāzes un alpīnās pļavas. Sekojot līdzi zāles augšanai, liellopu pārvietošana un cilvēka klātiene ikdienā ļauj govis slaukt uz vietas un nodrošināt rūpīgu zālāja apsaimniekošanu, kas ir dabisko pļavu uzturēšanas pamatā.

Kopš 17. gadsimta pastāvošā lauksaimniecības un ganību sistēma laika gaitā ir mainījusies, taču pašos pamatos tā ir palikusi tāda pati.

Alpīnās ganības, ko vasaras periodā izmanto 100 līdz 110 dienas, ir šādas:

— augstie kalni, kuros laiž lielu ganāmpulku (50–150 slaucamo govju). Ierīkotie ceļi līdz alpīnajām ganībām un to teritorijā nodrošina, ka ar pārvietojamajām slaukšanas iekārtām var sekot līdzi ganāmpulkam, kas virzās augšup, līdz sasniedz 1 500–2 500 m lielu augstumu, un ganās, kolīdz izaug zāle. Šajā ganāmpulkā ir apvienoti vairāki ganāmpulki,

— pakājes, kurās uzturas atsevišķu ģimeņu ganāmpulki. Govis tika slauktas mazākās novietnēs, ko izmantoja par pienotavām, un mazākā augstumā slaukšana joprojām nereti notiek šādās pienotavās, lai gan šī prakse kļūst arvien retāka.

Pienu (it īpaši lielajos kalnos) var pārstrādāt uz vietas, taču to lielākoties savāc pienotavas, kas visu gadu ražo sieru ieleju lejasdaļās. Šajās ielejās ganāmpulki pārziemo. Sienu iegūst platībās, kuras ganāmpulki vasarā atstāj.

Slaucamās govis vienmēr ir tikušas pārvietotas ārpus apgabala:

— noteikts skaits slaucamo govju (kas pieder siera "Beaufort" ražotājiem) ziemu pavada līdzenumos,

— citas govis, kas pieder zemieņu lauksaimniekiem, pievienojas ganāmpulkiem šajā apgabalā tikai alpīno pļavu ganību sezonā.

Ziemas periodā teles palīdz uzturēt ugunsaizsardzības joslas Vārā [*Var*]. Starp ieleju un alpīnajām ganībām ir starpstāvs, ko sauc par "mazo kalnieni" (*montagnette*), kurā ganāmpulki kādu laiku uzturas pavasarī un rudenī.

Ražošanas apgabalam ir raksturīga liellopu – it īpaši *Tarine* un *Abondance* šķirnes govju – audzēšanas tradīcija. Tas it īpaši attiecas uz *Tarine* šķirni, kuras izcelsme ir *Tarentaise* ielejā. 1963. gadā *E. Quittet* sniedza šādu aprakstu: *"Tarine* šķirnei piemīt izcilas īpašības attiecībā uz ilgstošu izturību un piemērošanos grūtākajiem dzīves apstākļiem, lielā mērā pateicoties tās dzīvesveidam (vasaras laikā uzturoties alpīnajās ganībās no 1 500 līdz 2 000 m augstumā). Šīs govis ilgu laiku saglabā labu veselību, neraugoties uz regulāru atnešanos. Tām piemīt izcilas spējas ziemā labi izmantot rupju lopbarību, vienlaikus nodrošinot pietiekamu izslaukumu. *Tarine* ir lieliska piena govju šķirne, it īpaši bargāka klimata apstākļos."

Siers "Beaufort" no citiem presētas un karsētas masas sieriem atšķiras ar savu taukainumu.

Presētas un karsētas siera masas tehnoloģija tika izkopta 17. gadsimta sākumā, un tā strauji izplatījās visos kalnu apvidos Francijas austrumos. "Beaufort" ražošanas apgabala lauksaimniekiem tā sniedza iespēju atlikt līdz ziemai tā piena tirgošanu un patērēšanu, kurš vasarā lielos daudzumos saražots alpīnajās pļavās. Šī tehnoloģija, kas iesākumā radās praktisku apsvērumu dēļ, ieguva raksturīgas īpašības tiešā saiknē ar vidi (pilnpiena izmantošana un nogatavināšana aukstumā).

Lauksaimniecības apsekojumā, kas tika veikts 1929. gadā, nosaukums "Beaufort" tika izmantots, lai šo sieru skaidri nodalītu no citiem *gruyère* tipa sieriem. Mežsaimniecības inspektors precizē, ka *Beaufort* ražoto *gruyère* tipa sieru pārdod ar nosaukumu "Beaufort", nevis vairs vienkārši kā *gruyère* tipa sieru, un šis nosaukums ļauj to pārdot par daudz augstāku cenu.

1945. gadā ar Dekrētu Nr. 45-1245, kurā definēti visi Francijas sieri, nosaukums "Beaufort" tika piešķirts visiem sieriem, kas "ražoti tikai no govs piena, to karsējot, iegūto masu presējot un sausi sālot, (..)". Mūsdienās "Beaufort" no visiem citiem karsētas un presētas masas sieriem joprojām atšķiras ar šādām pazīmēm:

— to uzreiz pēc slaukšanas pagatavo no svaiga pilnpiena,

— ražošanā izmanto koka veidni, ko dēvē par "*Beaufort* riņķi", un ar to siera ritulim ieveido ieliektus sānus,

— izmanto tradicionālus pārstrādes paņēmienus, it īpaši termofilo *Lactobacillus* ģints pienskābes baktēriju ieraugus, ko kultivē siernieks,

— nogatavinot vēsā pagrabā, siera masa izveidojas vai nu pilnīgi bez acojuma, vai ar pavisam nelielām acīm.

Organoleptiskajā ziņā siera "Beaufort" sevišķa īpašība ir tāda, ka tā masa nokožot vispirms ir stingra, bet pēc tam izkūst, nekļūstot pārāk lipīgai. Sieram jābūt tādam, ka sajūtama tā aromātu dažādība, taču tie nav pārāk spēcīgi.

Aprakstītās vides īpatnības ir radījušas ļoti bagātīgu floru un lielu šeit sastopamo augu daudzveidību. Ražošanas apgabalā atrodamas visu veidu zālāju, tīreļu un purvāju fitocenozes, kas izmantojamas augstkalnu noganīšanai.

Vairāki pētījumi – *Dorioz et al.*, 2000, *Dorioz*, 1995, *INRA*, 1994, *Dorioz* un *Van Oort*, 1991, *Legros et al.*, 1987, un *Dorioz*, 1995, – liecina par pļavu ārkārtīgi lielo dažādību: tajās sastopami pavisam 250–300 sugu augi. Atkarībā no attiecīgās platības vērsuma pret debespusēm, klinšu nogāžu slīpuma un augšņu tipa dzīvnieki vienā ganību dienā var atrast ļoti dažādus lopbarības augus.

Šie augi, kas govīm sevišķi garšo, neapšaubāmi satur aromātu buķeti, kura izpaužas siera "Beaufort" specifiskajā garšā un smaržā (*Dumont* un *Adda*, 1978, *Buchin et al.*, 1999, un *Asselin et al.*, 1999, *Dorioz et al.*, 2000).

Ganīšanas sistēmas pamatā ir šīs lielās augu bagātības maksimāla izmantošana, laižot ganībās vietējo šķirņu – *Tarine* un *Abondance* – govis, kuras audzē saskaņā ar ganīšanas praksi, kas pilnībā pielāgota apkārtējai videi. Turklāt siera gatavošana no tikko slaukta piena nodrošina ar floras dažādību saistīto piena sākotnējo īpašību saglabāšanos. Tas nozīmē arī to, ka "Beaufort" ir pilnpiena siers, ko gatavo no nenokrejota piena, izmantojot savvaļas ierauga kultūras. Izliektas stīpas izmantošana ļauj sierniekiem pielāgoties ļoti mainīgajam alpīnajās ganībās iegūtā piena daudzumam, saglabāt siera iekšējo temperatūru presēšanas posmā un stabilizēt rituļa formu. Siera nogatavināšana vēsā pagrabā ir būtisks solis, lai nodrošinātu tā kvalitāti; šajā posmā klimatiskie apstākļi visvairāk līdzinās apstākļiem augstkalnu vietās, kur gatavo sieru, un pilnībā atbilst pilnpiena siera gatavošanas vajadzībām.

Piena ražošanas un siera gatavošanas paņēmieni kopā veido saskanīgu sistēmu, kas atbilst produkta specifikai un ļauj izpausties aromātu daudzveidībai, ko gatavajam produktam nodrošina īpašā sugu sastāva augu valsts.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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