C/2025/4106

22.7.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/4106)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Beaufort"

EU-nr.: PDO-FR-0106-AM01 — 23.4.2025

1. **Naam van het product**

"Beaufort"

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministerie van Landbouw en Voedselsoevereiniteit

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Toelichting waarom de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) nr. 2024/1143 valt (vallen):

Alle beschreven en met redenen omklede wijzigingen brengen geen verandering in de naam van de beschermde geografische aanduiding of in het gebruik van deze naam, doen op generlei wijze afbreuk aan het in artikel 5, lid 2, punt b), bedoelde verband en brengen geen nieuwe beperkingen mee voor het in de handel brengen van het product. Deze wijzigingen voldoen derhalve aan de definitie van een standaardwijziging.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde wijziging(en)**

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat*

De e-mail van het INAO wordt geactualiseerd en het faxnummer, dat niet meer wordt gebruikt, wordt verwijderd.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Aanvragende groepering*

De contactgegevens van de aanvragende groepering zijn gewijzigd om het faxnummer, dat niet meer wordt gebruikt, te verwijderen.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. *Afbakening van het geografische gebied*

In punt 3 worden de woorden "op basis van de officiële geografische code van 2024" toegevoegd.

Deze redactionele wijziging maakt het mogelijk om voor de afbakening van het geografische gebied te verwijzen naar de in 2024 geldende versie van de officiële geografische code.

De afbakening van het geografische gebied is gewijzigd. Het geografische gebied van de BOB "Beaufort" is uitgebreid tot een deel van de gemeente Césarches in het departement Savoie.

Behalve deze wijziging zijn de lijst van gemeenten die tot het geografische gebied behoren, en de namen ervan, bijgewerkt, zonder dat de gebiedsgrenzen zijn gewijzigd, dit met het oog op de administratieve wijzigingen die overeenkomstig de officiële geografische code zijn doorgevoerd.

Er is bovendien een zin toegevoegd waarin staat dat de cartografische documenten voor het geografische gebied te vinden zijn op de website van het INAO (Institut national de l'origine et de la qualité).

Het enig document is gewijzigd onder het punt "Afbakening van het geografische gebied".

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

4. *Identificatie van de ondernemers*

Er wordt verduidelijkt dat marktdeelnemers die een deel van het jaar actief zijn, hun productieperioden in hun identiteitsverklaring moeten vermelden.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. *Aangifteverplichtingen*

De aangifteverplichtingen voor melkproducenten die slechts een deel van het jaar produceren, worden afgeschaft.

Deze aangifteverplichtingen brengen namelijk aanzienlijke administratieve lasten met zich mee, zonder dat de toegezonden gegevens nuttig zijn. Aangezien de datum van hervatting van de activiteit afhankelijk is van een groot aantal factoren (weer enz.), zijn de meegedeelde data van hervatting vaak vrij vaag.

Bovendien zijn de bepalingen voor de technische indeling van de kaaswielen gewijzigd om het toezicht door de groepering erin op te nemen. Deze toevoeging is bedoeld om verschillen in indeling tussen de verschillende verwerkers te voorkomen.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

6. *Definitie van het begrip "kudde"*

Er is verduidelijkt dat de term "kudde" verwijst naar alle lacterende en droogstaande melkkoeien die op het bedrijf aanwezig zijn.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

7. *Voeding*

Er is bepaald dat de beweiding van de kudde in het geografische gebied moet plaatsvinden. De term "transgeen" wordt vervangen door de term "ggo" om alle mogelijke genetische modificaties te verbieden.

Gedroogde hanenkam wordt toegevoegd aan de lijst van diervoeders voor het winterrantsoen. Met dit voeder kan de voeding van de kudde worden aangevuld en kan er meer afwisseling in worden aangebracht. De term "transgeen" wordt ook vervangen door de term "ggo".

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

8. *Verwerking van de melk*

De bepaling inzake de beperking van de doorvoer van melk in de pompen is geschrapt. Die is immers subjectief en dus oncontroleerbaar. Bovendien hebben de producenten er geen belang bij om het aantal bewegingen van de melk te verhogen.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

9. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

Er wordt verduidelijkt dat het gebruikte doek van linnen moet zijn.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

10. *Elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen*

In punt 5 van het enig document zijn de titels van de alinea's geschrapt om de beschrijving vloeiender te maken.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

12. *Specifieke elementen van de etikettering*

Er wordt een wijziging aangebracht om te verduidelijken dat de benaming in hetzelfde gezichtsveld staat als het symbool.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

"Beaufort"

EU-nr.: PDO-FR-0106-AM01 — 23.4.2025

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Beaufort"

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 04 — MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0406 — Kaas en wrongel

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Beaufort" is een harde kaas die gemaakt wordt van gekookte zuivel, uitsluitend op basis van volle koemelk. Hij wordt aan de buitenkant in een zoutoplossing gezouten, waarna hij minimaal vijf maanden rijpt.

De kaasmassa is soepel en smeuïg, ivoorkleurig tot lichtgeel. Enkele fijne horizontale scheurtjes zijn mogelijk, evenals enkele kleine gaten ("patrijsogen"). De kaaswielen zijn plat met een holronde zijkant, ze wegen 20 tot 70 kg, hebben een diameter van 35 tot 75 cm en een hoogte van 11 tot 16 cm. De ingewreven korst is zuiver en stevig en heeft een uniforme kleur (geel tot bruin). "Beaufort" bevat minimaal 48 % vet na volledige droging en het gehalte droge stof van de gerijpte kaas mag niet lager zijn dan 61 %.

Wanneer de kaas verkocht wordt na voorverpakking, moeten de stukken verplicht een deel met korst bevatten aangezien de korst kenmerkend is voor de oorsprongsbenaming; deze korst mag echter ontdaan zijn van de korstflora. Indien de kaas echter verkocht wordt na te zijn geraspt, mag de oorsprongsbenaming "Beaufort" niet meer worden gebruikt.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Minimaal 75 % van de behoefte van de kudde aan hooi en weidegras is afkomstig uit het geografische gebied. Voedergewassen van buiten het gebied mogen slechts als bijvoeding in aanvulling op de plaatselijke middelen gegeven worden. De beweiding moet plaatsvinden in het geografische gebied.

De voedergewassen in het gebied zijn niet altijd toereikend om de kudden te voeden. Vanwege de bodem- en klimaatomstandigheden kan de toegestane enkelvoudige of samengestelde bijvoeding niet in het gebied worden geproduceerd.

Aangezien het basis van de voeding van de kudde (weidegras en hooi) grotendeels uit het geografische gebied komt en aangezien het aanvullende diervoeder strikt beperkt is, is het effect van deze externe factoren op de kenmerken, die voornamelijk het gevolg zijn van de geografische omgeving, beperkt.

Ggo-rassen van planten zijn niet toegestaan.

Kuilvoer, andere gegiste voeders en bietenpulp zijn verboden op het bedrijf.

Minimaal 20 % van de jaarlijkse behoefte aan hooi voor het voeren van de melkkoeien moet afkomstig zijn uit het geografische gebied.

Tijdens de weideperiode mogen melkkoeien slechts bij wijze van uitzondering worden bijgevoederd (kalven, lokmiddelen voor het melken, weersomstandigheden, begrazing en naseizoen).

De bijvoeding mag niet meer bedragen dan:

— in de alpenweide: 1,5 kg per lacterende koe per dag, gemiddeld voor het hele melkveebeslag. Vóór 1 augustus zijn alleen granen toegestaan als bijvoeding.

— in de weide, met uitzonder van de alpenweide: 2,5 kg per lacterende koe per dag, gemiddeld voor het hele melkveebeslag.

De voor de productie bestemde melk mag alleen afkomstig zijn van kudden die bestaan uit koeien van de plaatselijke rassen Tarine en Abondance. De gemiddelde productie van de kudde mag niet meer bedragen dan 5 000 kg melk per lacterende koe per jaar.

De voor de productie bestemde melk mag alleen afkomstig zijn van kudden die bestaan uit koeien van de plaatselijke rassen Tarine en Abondance. De gemiddelde productie van de kudde mag niet meer bedragen dan 5 000 kg melk per lacterende koe per jaar.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De melkproductie, de bereiding en de rijping van de kazen vinden plaats in het geografische gebied.

De melk moet zo snel mogelijk na het melken naar de productiewerkplaats worden gebracht, maar op verzoek van de kaasmakerij mag de melk bij gebruik van koeltanks op de boerderij slechts eenmaal per dag naar de werkplaats worden gebracht. In dit geval wordt de melk van verschillende melkbeurten pas op de kaasmakerij vermengd, bij de bereiding. De verwerking van de “warme melk” maakt het mogelijk de oorspronkelijke eigenschappen van de melk (gelieerd aan de diversiteit van de flora) te bewaren. Deze bereidingswijze, waarbij gebruik wordt gemaakt van wilde gisten, staat ook borg voor een vetrijk, niet afgeroomd product.

De rijping in een koude kelder — een essentiële stap voor de kwaliteit van de kaas — is een stap die optimaal beantwoordt aan de klimaatomstandigheden van de hooggelegen productieplaats en die volledig in overeenstemming is met de productie van vette kaas.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op de etikettering van kaas met de oorsprongsbenaming "Beaufort" moet, naast de informatie die moet worden aangebracht krachtens de regelgeving betreffende de etikettering en de aanbieding van levensmiddelen, in hetzelfde gezichtsveld het volgende worden vermeld:

— de naam van de oorsprongsbenaming, in letters die minstens zo groot zijn als twee derde van de grootste tekens op het etiket;

— het "BOB"-logo van de Europese Unie.

Het gebruik van een kwalitatieve of andere vermelding naast de oorsprongsbenaming is verboden in de etikettering, de reclame, de facturen of handelsdocumenten, met uitzondering van: — bijzondere handels- of fabrieksmerken; — de woorden: "été" (zomer) en "chalet d'alpage" (alpenhut), die mogen worden gebruikt wanneer aan de voorwaarden van het productdossier is voldaan.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van "Beaufort" omvat het hooggebergte van het departement Savoie en de gemeenten in het massief van Beaufortain, Val d'Arly, Tarentaise en Maurienne en twee aangrenzende sectoren in Haute-Savoie. Het gebied omvat het grondgebied van de volgende gemeenten, op basis van de officiële geografische code van 2024.

Departement Savoie

Geheel van de gemeenten:

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.

Deel van de gemeenten: het deel van Albertville dat overeenstemt met kadastersecties E2, E3 en E4, Césarches volgens de grenzen van het geografische productiegebied zoals goedgekeurd door de bevoegde nationale commissie van het Institut national de l'origine et de la qualité tijdens zijn vergadering van 20 maart 2025.

Departement Haute-Savoie

Geheel van de gemeente: Praz-sur-Arly,

Deel van de gemeenten: het deel van Contamines-Montjoie dat overeenstemt met kadastersecties D8 (gedeeltelijk), E6, E7, E8 (gedeeltelijk), F5 (gedeeltelijk), F6 (gedeeltelijk), F8 (gedeeltelijk), F9, F10, F11, F12, F13.

In het gemeentehuis van de betrokken gemeenten wordt een grafisch document met de grenzen van het geografische productiegebied gedeponeerd, dat kan worden geraadpleegd op de website van het Institut national de l'origine et de la qualité.

5. **Verband met het geografische gebied**

Kenmerkend voor de natuurlijke omgeving van de oorsprongsbenaming "Beaufort" is dat zij deel uitmaakt van het massief van het binnengebied van de Alpen, d.w.z. voornamelijk de compacte kristallijne interne massieven, evenals afzettingsgesteenten uit het Briançongebied en deels kristallijne externe massieven met zachte afzettingsgesteenten van het type leisteen.

Het geografische gebied van de oorsprongsbenaming, waar het blijvende grasland 95 % van het gebruikte oppervlak uitmaakt, vormt een verbinding tussen de noordelijke en zuidelijke Alpen in strikte zin. Dit geeft de volgende voordelen:

— voldoende (maar niet te overvloedige) neerslag en diepe bodems waarop veel gras groeit, dat bovendien genoeg voedingsstoffen bevat voor het houden van melkkoeien;

— een grote verscheidenheid aan aromatische gewassen, vergelijkbaar met de flora op droge grasvelden.

Het geografische gebied van de oorsprongsbenaming "Beaufort", dat het massief van Beaufortain, de valleien van Tarentaise, Maurienne en een deel van Val d'Arly beslaat, wordt gekenmerkt door zijn omvangrijke alpenweiden (92 % van de weide-eenheden in Savoie).

Op deze alpenweiden hebben zich herderspraktijken ontwikkeld die elk voor zich of samen nergens anders op dergelijke schaal terug te vinden zijn in de Alpen, of zelfs een volledig uniek landbouw- en herderssysteem vormen. Dit systeem wordt gekenmerkt door een getrapt gebruik van de vegetatie met aanvullend gebruik van een valleibodem, helling of alpenweide. De runderen worden naar plekken geleid waar gras groeit en dankzij de dagelijkse aanwezigheid van de mens kunnen ze ter plaatse worden gemolken en worden de natuurlijke weiden zorgvuldig beheerd en onderhouden.

Het landbouw- en herderssysteem dat al sinds de zeventiende eeuw functioneert, is met zijn tijd meegegaan maar wel trouw gebleven aan zijn uitgangspunten.

De volgende alpenweiden worden gedurende de 100-110 dagen van de zomerperiode gebruikt:

— De grote bergen: — gebieden in het hooggebergte waar een grote kudde kan grazen (50-150 melkkoeien). Omdat er naar en tussen de alpenweiden verbindingswegen bestaan, kan de kudde, die zich naargelang de groei van het gras van 1 500 m tot 2 500 m hoogte verplaatst, met een mobiele melkmachine worden gevolgd. De kudde bestaat uit meerdere kleinere kudden die zijn samengevoegd.

— berggebieden met minder hoogteverschil: waar kudden van familiebedrijven grazen. Het melken vond plaats in de kleinere alpenhut en op een lagere hoogte. Hoewel het melken vaak in de alpenhut gebeurt, is deze praktijk inmiddels minder gangbaar.

De melk (vooral in het hooggebergte) kan ter plaatse worden verwerkt, maar het overgrote deel wordt ingezameld door werkplaatsen die de melk het hele jaar in de valleien verwerken (85-90 % van de productie). De kudden overwinteren in deze valleien. Zomers, wanneer de kudden zijn vertrokken, wordt er hooi verbouwd.

Van oudsher zijn er verplaatsingen geweest van melkkoeien naar buiten het gebied:

— een bepaald aantal melkkoeien (die eigendom zijn van marktdeelnemers van "Beaufort") overwintert in het laagland;

— andere melkkoeien die eigendom zijn van melkveehouders in het laagland, worden alleen bij de kudden in het gebied gevoegd tijdens de beweidingsperiode in de alpenweiden.

Vaarzen worden in de winterperiode ingezet voor het onderhoud van brandstroken in de Var. Tussen vallei en alpenweide ligt een heuvelachtig landschap ("montagnette") waar de kudden in de overgangsperiode enige tijd verblijven.

In het productiegebied worden vanouds koeien van de rassen Tarine en Abondance gehouden. Tarine, waarvan het ras Tarentaise de bakermat vormt, komt het meest voor. In 1963 gaf E. Quittet de volgende beschrijving: "het ras Tarine heeft opmerkelijke eigenschappen wat betreft uithoudingsvermogen en weerstand tegen de zwaarste levensomstandigheden, wat grotendeels komt door de levenswijze (verblijf tijdens de zomer op alpenweiden op een hoogte van 1 500 tot 2 000 m). Ondanks het regelmatige kalven blijven de dieren in goede gezondheid verkeren. Ze hebben een opmerkelijke geschiktheid om tijdens de winterperiode ruwvoer te verteren en een aanvaardbare melkopbrengst te behouden … De Tarine is een uitstekende melkkoe, zeker voor harde klimaatomstandigheden."

"Beaufort" onderscheidt zich van andere harde kazen door het hoge vetgehalte.

Het maken van harde kazen uit gekookte zuivel werd begin zeventiende eeuw ontwikkeld en deze bereidingswijze verspreidde zich snel over alle berggebieden in het oosten van Frankrijk. Daardoor konden de verkoop en de consumptie van de melk die 's zomers in overvloed op de alpenweiden in het "Beaufort"-gebied werd geproduceerd, naar de winterperiode worden uitgebreid. Deze technologie opende in eerste instantie nieuwe deuren maar is inmiddels volledig ingebed in de omgeving (gebruik van volle melk en koude rijping).

Tijdens een landbouwonderzoek in 1929 werd de naam "Beaufort" duidelijk onderscheiden van de andere "Gruyères". "De woudinspecteur preciseert dat de Gruyère van Beaufort verkocht wordt onder de naam "Beaufort" en niet meer onder de naam "Gruyère", zodat hij duurder kan worden verkocht".

In 1945 kent het Decreet nr. 45-1245, dat alle Franse kazen definitief omschrijft, de benaming "Beaufort" toe aan de kazen die "uitsluitend gefabriceerd worden met koemelk, gekookt, geperst en gezouten worden met droge korst …" Op dit moment onderscheidt "Beaufort" zich nog steeds van alle andere kookkazen door:

— bereiding onmiddellijk na het melken, op basis van rauwe volle melk;

— het gebruik van een houten vorm, de "cercle à Beaufort" (Beaufortcirkel), waardoor de kaas zijn holronde zijkant krijgt;

— traditionele bewerkingen, vooral het enten van thermofiele melkzuurbacteriën die door de kaasmaker zijn gekweekt;

— een kaasmassa zonder of nagenoeg zonder gaten dankzij rijping in een koude kelder.

Vanuit organoleptisch oogpunt heeft "Beaufort" een stevige beet, waarna hij smelt zonder evenwel al te kleverig te zijn. Daarbij komen diverse — weliswaar niet overdadig — sterke aroma's vrij.

De bijzonderheden van de omgeving leiden tot een rijke flora en een grote verscheidenheid aan aanwezige plantengroepen. Alle fytosociologische groepen van gras, hoogveen en heide die als alpenweide geëxploiteerd worden, zijn hier vertegenwoordigd.

Uit diverse onderzoeken — DORIOZ et al. (2000), DORIOZ 1995; INRA, 1994 DORIOZ en VAN OORT, 1991 LEGROS et al., 1987; DORIOZ, 1995 — is gebleken dat er een enorme variatie en verscheidenheid aan grasvelden bestaat (in totaal 250-300 soorten). Afhankelijk van de blootstelling aan de zon, de standhoek van de rotsen en het bodemtype kunnen de koeien op één weidedag zeer uiteenlopende voedergewassen tot zich nemen.

Deze bijzonder smakelijke flora vormt een aromatisch mengsel dat zich uit in de zeer bijzondere smaakeigenschappen die "Beaufort" zo typeren (DUMONT en ADDA, 1978, BUCHIN et al., 1999; ASSELIN et al., 1999, in DORIOZ et al., 2000).

Het herderssysteem is gebaseerd op de benutting van deze grote florarijkdom door de kudden van de plaatselijke rassen Tarine en Abondance die gehouden worden volgens herderspraktijken die volledig afhankelijk van de omgeving zijn. Verder maakt de verwerking van de "warme melk" het mogelijk de oorspronkelijke eigenschappen van de melk (gelieerd aan de diversiteit van de flora) te bewaren. Deze bereidingswijze, waarbij gebruik wordt gemaakt van wilde gisten, staat borg voor een vetrijk, niet afgeroomd product. Het gebruik van een cirkelvormige mal met holronde zijkanten maakt het mogelijk zich aan te passen aan grote verschillen in de hoeveelheden melk die op de alpenweiden worden geproduceerd, de temperatuur binnen in de kaas tijdens het persen te handhaven en een stabiele kaasvorm te verkrijgen … De rijping in een koude kelder — een essentiële stap voor de kwaliteit van de kaas — is een stap die optimaal beantwoordt aan de klimaatomstandigheden van de hooggelegen productieplaats en die volledig in overeenstemming is met de productie van vette kaas.

Het geheel van de productie- en bewerkingsprocessen vormt een coherent systeem dat samenhangt met de specificiteit van het product, waardoor de aromatische verscheidenheid, die te danken is aan de bijzondere flora, tot in het eindproduct tot uiting kan komen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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