Publikacja powiadomienia dotyczącego zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4106)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Beaufort”

Nr UE: PDO-FR-0106-AM01 – 23.4.2025

1. **Nazwa produktu**

„Beaufort”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja.

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143

Opisane i uzasadnione zmiany nie obejmują zmiany nazwy chronionego oznaczenia geograficznego ani zmiany w stosowaniu tej nazwy. Nie grożą one zanikiem związku, o którym mowa w art. 5 ust. 2 lit. b), ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami we wprowadzaniu produktu do obrotu. Zmiany te odpowiadają zatem definicji zmiany standardowej.

7. **Opis zatwierdzonych zmian**

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego*

Zaktualizowano adres e-mail Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l’origine et de la qualité, INAO) i usunięto numer faksu, który nie jest już używany.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Grupa składająca wniosek*

Zmieniono dane kontaktowe grupy składającej wniosek, aby usunąć numeru faksu, który nie jest już używany.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. *Wyznaczenie obszaru geograficznego*

W pkt 3 dodaje się słowa „na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2024 r.”.

Ta zmiana redakcyjna umożliwia określenie obszaru geograficznego w odniesieniu do wersji oficjalnego kodu geograficznego z 2024 r.

Zmieniono wyznaczenie obszaru geograficznego. Obszar geograficzny ChNP „Beaufort” rozszerzono o część gminy Césarches w departamencie Savoie.

Oprócz tej zmiany zaktualizowano wykaz gmin tworzących obszar geograficzny, jak również ich nazwy, nie zmieniając przy tym granic obszaru geograficznego, aby uwzględnić zmiany administracyjne wprowadzone w oficjalnym kodzie geograficznym.

Dodano również zdanie zawierające informacje, że mapy obejmujące obszar geograficzny są dostępne na stronie internetowej INAO.

Jednolity dokument zmieniono pod nagłówkiem „Określenie obszaru geograficznego”.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Określenie podmiotów gospodarczych*

Przewidziano, że podmioty prowadzące działalność przez część roku muszą określić swoje okresy produkcji w deklaracjach identyfikacyjnych.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Obowiązki w zakresie składania deklaracji*

Zniesiono obowiązki w zakresie składania deklaracji dla producentów mleka produkujących jedynie przez część roku.

Obowiązki te wiążą się ze znacznym obciążeniem administracyjnym, a przekazywane dane nie są przydatne. Biorąc pod uwagę, że data wznowienia działalności zależy od wielu czynników (np. pogody), przedstawione daty wznowienia są często dość niejasne.

Zmieniono również procedury techniczne klasyfikacji kręgów sera, aby uwzględnić nadzór ze strony grupy producentów. Celem tego uzupełnienia jest uniknięcie odmiennej klasyfikacji u różnych producentów sera.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. *Definicja stada*

Wyjaśniono, że termin „stado” odnosi się do wszystkich krów mlecznych obecnych w gospodarstwie, niezależnie od tego, czy są one obecnie w okresie laktacji czy zasuszone.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. *Dieta*

Określono, że stado musi wypasać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Termin „transgeniczny” zastąpiono terminem „GMO”, aby zakazać wszelkich możliwych modyfikacji genetycznych.

Do listy materiałów paszowych w dawce zimowej dla krów dodano suszoną esparcetę. Pasza ta umożliwia uzupełnienie i zróżnicowanie diety stada. Termin „transgeniczny” również zastąpiono terminem „GMO”.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

8. *Przetwarzanie mleka*

Skreślono przepis ograniczający przekazywanie mleka przez pompy. Takie kryterium jest w rzeczywistości subiektywne, a zatem niemożliwe do zweryfikowania. Ponadto producenci nie mają motywacji, aby zwielokrotniać przepływ mleka.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. *Metoda produkcji*

Określono, że tkanina używana do formowania twarogu musi być wykonana z lnu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. *Elementy uzasadniające związek z obszarem geograficznym*

W pkt 5 jednolitego dokumentu skreśla się tytuły podpunktów, aby tekst był czytelniejszy.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

12. *Określone elementy etykietowania*

Wprowadzono zmianę w celu sprecyzowania, że nazwa musi znajdować się w tym samym polu widzenia co symbol.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Beaufort"

Nr UE: PDO-FR-0106-AM01 – 23.4.2025

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Beaufort"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja.

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0406 – Ser i twaróg

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Beaufort jest serem wytwarzanym przy zastosowaniu technologii polegającej na prasowaniu i gotowaniu masy, wyłącznie z pełnego mleka krowiego poddawanego obróbce w postaci surowej. Jest solony przez moczenie w solance, a następnie przez nacieranie powierzchni i dojrzewa przez co najmniej 5 miesięcy.

Jest to ser o elastycznej i aksamitnej masie, o barwie od kości słoniowej do jasnożółtej. Może mieć niewielkie pęknięcia poziome i niewielkie dziury („oko kuropatwy"). Kręgi sera są płaskie i mają wklęsły brzeg. Ważą 20–70 kg, ich średnica wynosi 35–75 cm, a wysokość ścianki 11–16 cm. Skórka jest gładka, wolna od zanieczyszczeń i twarda, o jednolitej barwie, od żółtej do brunatnej. Po całkowitym osuszeniu sera „Beaufort" zawartość tłuszczu wynosi co najmniej 48 %; zawartość suchej masy nie może być niższa niż 61 % na 100 g dojrzałego sera.

Jeżeli ser sprzedaje się po wstępnym pakowaniu, każdy z kawałków musi być częściowo pokryty skórką charakterystyczną dla nazwy pochodzenia; skórka ta nie musi jednak być pokryta mazią serową. Niedozwolone jest stosowanie oznaczenia „Beaufort" w odniesieniu do serów sprzedawanych w postaci tartej.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Co najmniej 75 % zapotrzebowania stada mlecznego na siano i zielonkę musi pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego. Dodatek zielonki spoza wyznaczonego obszaru może stanowić jedynie uzupełnienie lokalnych zasobów. Wypas musi odbywać się w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego.

Zasoby paszowe na tym obszarze nie zawsze są wystarczające, aby wyżywić stada. Ze względu na warunki klimatyczne i glebowe na tym obszarze nie można produkować dozwolonych prostych lub złożonych mieszanek paszowych uzupełniających.

Ponieważ zdecydowana większość podstawowej paszy dla stada (zielonka i siano) pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego, a ilość paszy uzupełniającej jest ściśle ograniczona, wpływ paszy produkowanej poza tym obszarem na cechy charakterystyczne wynikające głównie ze środowiska geograficznego jest minimalny.

Odmiany roślin GMO nie są dozwolone.

Stosowanie w gospodarstwie produktów kiszonkowych, innych sfermentowanych pasz i wysłodków buraczanych jest zakazane.

Co najmniej 20 % zapotrzebowania rocznego na siano pokrywa się sianem pochodzącym z wyznaczonego obszaru geograficznego.

W okresie wypasu krowom mlecznym można podawać paszę uzupełniającą wyłącznie w wyjątkowych okolicznościach (wycielenie, pasza na potrzeby udoju, gwałtowne zjawiska pogodowe, wypuszczenie na pastwisko i koniec sezonu).

Ilość mieszanki paszowej uzupełniającej nie może przekraczać:

— jeżeli krowy wypasają się na halach górskich: 1,5 kg na krowę w okresie laktacji dziennie średnio w przeliczeniu na całe stado. Do dnia 1 sierpnia dozwolone pasza uzupełniająca może składać się wyłącznie ze zbóż;

— jeżeli krowy wypasają się poza halami: 2,5 kg na sztukę dziennie średnio w przeliczeniu na całe stado.

Mleko użyte do wyrobu sera „Beaufort" musi pochodzić wyłącznie ze stad złożonych z krów ras lokalnych Tarine i Abondance. Średnia produkcja stada nie może przekraczać 5 000 kg mleka na krowę w okresie laktacji rocznie.

Mleko użyte do wyrobu sera „Beaufort" musi pochodzić wyłącznie ze stad złożonych z krów ras lokalnych Tarine i Abondance. Średnia produkcja stada nie może przekraczać 5 000 kg mleka na krowę w okresie laktacji rocznie.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka, produkcja sera i dojrzewanie odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Mleko należy dostarczyć do zakładu mleczarskiego jak najszybciej po udoju; jednakże na wniosek serowara, gdy w gospodarstwie wykorzystuje się chłodnie, mleko można dostarczać do zakładu mleczarskiego tylko raz dziennie. W tym przypadku mleko pochodzące z różnych udojów miesza się w momencie produkcji wyłącznie w mleczarni, w której ser jest wytwarzany. Przetwarzanie mleka prosto od krowy pozwala na zachowanie w serze oryginalnych właściwości mleka wynikających z różnorodnej roślinności porastającej łąki, na których wypasane są krowy. Oznacza to również, że ser „Beaufort" jest wyrobem pełnotłustym, nieodtłuszczonym, wyprodukowanym z zastosowaniem naturalnych kultur bakteryjnych.

Dojrzewanie w zimnej piwnicy, będące etapem decydującym o jakości otrzymanego sera, odbywa się w warunkach, które w jak najwyższym stopniu odpowiadają warunkom klimatycznym miejsc produkcji, i dobrze wpisuje się w proces wytwarzania serów tłustych.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz obowiązkowych elementów, określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych, etykieta serów objętych nazwą pochodzenia „Beaufort" musi zawierać w tym samym polu widzenia:

— nazwę pochodzenia pisaną czcionką w rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim rozmiaru największej czcionki użytej na etykiecie,

— symbol „ChNP" Unii Europejskiej.

Zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub innych wzmianek towarzyszących przedmiotowej nazwie pochodzenia na etykietach, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych. Zakaz ten nie dotyczy: szczególnych marek własnych lub nazw handlowych, terminów: „été" („okres letni") i „chalet d'alpage" („szałas górski"), których stosowanie dopuszcza się z zachowaniem warunków określonych w specyfikacji.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Region, w którym produkuje się ser Beaufort, obejmuje wysokogórską część departamentu Savoie oraz gminy położone w masywie Beaufortain, Val d'Arly, Tarentaise i Maurienne oraz dwa przylegające obszary regionu Haute Savoie. Obejmuje on terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2024 r.:

Departament Savoie:

Gminy w całości:

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 oraz Villaroger.

Gminy uwzględnione częściowo: część gminy Albertville należąca do obwodów spisowych E2, E3 i E4, Césarches zgodnie z granicami geograficznego obszaru produkcji zatwierdzonymi przez właściwy komitet krajowy Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości na posiedzeniu w dniu 20 marca 2025 r.

Departament Haute-Savoie

Gmina uwzględniona w całości: Praz-sur-Arly.

Gminy uwzględnione częściowo: część gminy Contamines-Montjoie należąca do obwodów spisowych spisowe D8 (częściowo), E6, E7, E8 (częściowo), F5 (częściowo), F6 (częściowo), F8 (częściowo), F9, F10, F11, F12, F13.

Mapa określająca granice geograficznego obszaru produkcji została przedłożona władzom gminnym zainteresowanych gmin i jest dostępna na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Środowisko naturalne na terenach objętych nazwą „Beaufort" związane jest z położeniem tych terenów na obszarze masywów wewnętrznej części Alp i cechują go głównie zwarte wewnętrzne masywy krystaliczne, a także skały osadowe występujące w okolicach Briançon oraz zewnętrzne masywy krystaliczne, w których mogą występować kruche skały osadowe typu łupkowego.

Określony obszar geograficzny, który stanowi granicę między Alpami Północnymi a Południowymi w ścisłym tego słowa znaczeniu i na którym trwałe użytki zielone stanowią 95 % powierzchni wykorzystywanych przez sektor produkcji mleka i serów, zawdzięcza swoim cechom różnorodne korzyści:

— wystarczająco wysoki poziom opadów (ale nie nadmiernie wysoki) i głębokie gleby, pozwalające na dostateczną produkcję traw o wystarczającej wartości odżywczej dla hodowli krów mlecznych,

— zróżnicowana i bogata w zioła flora porównywalna do murawy suchej.

Charakterystyczną cechą obszaru geograficznego nazwy pochodzenia „Beaufort", który obejmuje masyw Beaufortain, doliny Tarentaise i Maurienne oraz część doliny Val d'Arly, jest znaczna powierzchnia wysoko położonych terenów pasterskich (92 % parceli pastwiskowych całego departamentu Savoie).

Na obszarach pastwisk wypracowano praktyki wypasu, których, ani osobno, ani w połączeniu, nie stosuje się na tak szeroką skalę w żadnym innym rejonie Alp, lub które tworzą unikalny system rolno-pasterski. System ten charakteryzuje się piętrowym wykorzystaniem roślinności porastającej grunty położone na dnie doliny, zbocza i górskie hale. W zależności od fazy wzrostu traw, przemieszczanie się krów i codzienna obecność człowieka umożliwia wykonanie udoju na miejscu i precyzyjne gospodarowanie trawą, będące podstawą utrzymania naturalnych pastwisk.

System rolno-pasterski istniejący tutaj od XVII w. zmieniał się w czasie, ale nadal pozostaje wierny głównym zasadom.

Pastwiska górskie wykorzystywane przez 100–110 dni w okresie letnim to:

— obszary wysokogórskie, na których wypasa się duże stada (50–150 sztuk krów mlecznych). Dzięki utworzeniu dróg obsługujących, wiodących aż do górskich hal i do wewnątrz pastwisk, przenośne dojarki pozwalają na podążanie za stadem, które pokonuje odległość 1 500–2 500 m. w zależności od fazy wzrostu traw. Stado składa się z kilku małych stad;

— obszary niskogórskie, na których wypasa się stada gospodarstw rodzinnych. Udój odbywa się w mniejszych szałasach i przy mniejszej różnicy wysokości, choć praktyka ta jest coraz mniej powszechna.

Mleko (w szczególności pozyskiwane na obszarach wysokogórskich) może być przetwarzane na miejscu, ale w większości jest zbierane przez zakłady serowarskie, które przez cały rok przetwarzają je w dolinach. W tych właśnie dolinach stada spędzają okres zimowy. Na tych terenach zbiera się również siano z użytków opuszczonych przez stado na okres letni.

Krowy mleczne zawsze przemieszczały się poza przedmiotowy obszar:

— pewna liczba krów mlecznych (należących do producentów „Beaufort") spędza zimę na równinach,

— inne, należące do rolników gospodarujących na nizinach, dołączają do stad na tym obszarze jedynie w sezonie wypasu na łąkach alpejskich.

Jałówki pomagają utrzymać pasy przeciwpożarowe w Var w okresie zimowym. Między dolinami a wysokogórskimi halami istnieje piętro pośrednie, zwane „montagnette" (mała góra), na którym stada przebywają przez jakiś czas w okresach przejściowych.

Dla obszaru produkcji charakterystyczna jest tradycja hodowli krów rasy Tarine i Abondance. Szczególnie charakterystyczna jest rasa Tarine, której kolebką jest dolina Tarentaise. Już w 1963 r. E. QUITTET przedstawiał następujący opis: „Rasa Tarine charakteryzuje się znaczną wytrzymałością i odpornością na trudne warunki życiowe, które w dużym stopniu wynikają z jej trybu życia (przebywanie latem na alpejskich pastwiskach położonych na wysokości 1 500–2 000 m). Krowy tej rasy, mimo że często się cielą, żyją długo i długo utrzymują się w dobrej kondycji. W okresie zimowym wyjątkowo dobrze znoszą długie okresy żywienia paszą suchą, przy czym ich wydajność mleczna jest zadowalająca […]. Rasę Tarine cechuje znakomita mleczność, szczególnie w klimacie surowym".

Ser „Beaufort" różni się od innych serów prasowanych o gotowanej masie zawartością tłuszczu.

Technologia prasowania masy gotowanej, opracowana na początku XVII w., bardzo szybko upowszechniła się we wszystkich górskich regionach we wschodniej Francji. Mieszkańcom rejonu „Beaufort" technologia ta pozwalała na przesunięcie na okres zimowy momentu sprzedaży i spożycia mleka wytworzonego w dużych ilościach podczas letniego wypasu na górskich pastwiskach. Technologia ta początkowo stanowiła pewną dogodność, a z czasem nabyła swoistych cech, pozostających w bezpośrednim związku ze środowiskiem (wykorzystanie mleka pełnego i dojrzewanie w zimnie).

Podczas badania dotyczącego rolnictwa przeprowadzonego w 1929 r. nazwy „Beaufort" użyto, aby wyraźnie odróżnić ten ser od innych serów *gruyère*. „Inspektor leśny wyjaśnia, że ser *gruyère* z Beaufort jest sprzedawany pod nazwą »Beaufort«, a nie tylko jako »Gruyère«, co pozwala na jego sprzedaż po wyższej cenie".

W 1945 r. dekretem nr 45-1245 określającym wszystkie francuskie sery zastosowano nazwę „Beaufort" w odniesieniu do wszystkich serów „wyprodukowanych wyłącznie z mleka krowiego, gotowanych, prasowanych i solonych na sucho […]". Obecnie ser „Beaufort" nadal odróżnia się od innych prasowanych serów o gotowanej masie w szczególności tym, że:

— jest produkowany niezwłocznie po zakończeniu udoju i z mleka pełnego surowego,

— do jego produkcji stosuje się drewniane formy zwane „obręczami" (fr. „cercle à Beaufort"), dzięki którym brzegi sera są wklęsłe,

— powstaje przy zastosowaniu tradycyjnych metod przetwarzania, w szczególności przez użycie zakwasu zawierającego głównie termofilne bakterie ze szczepu *Lactobacillus* hodowane przez zakład serowarski,

— jest całkowicie lub prawie całkowicie pozbawiony dziur dzięki dojrzewaniu w zimnych piwnicach.

Z punktu widzenia właściwości organoleptycznych ser „Beaufort" charakteryzuje się tym, że w momencie spożywania początkowo jest jędrny, a następnie rozpływa się w ustach, ale nie klei. Nuty zapachowe sera muszą być zróżnicowane, ale nie zbyt mocne.

Dzięki szczególnym opisanym powyżej cechom środowiskowym omawiane tereny charakteryzują się wielkim bogactwem flory i różnorodnością zbiorowisk roślinnych. Występują na nich wszystkie zbiorowiska fitosocjologiczne traw oraz małe i duże wrzosowiska, na których prowadzi się wypas zwierząt.

Liczne badania – Dorioz i inni (2000), Dorioz (1995), INRA (1994), Dorioz i Van Oort (1991), Legros i inni (1987), Dorioz (1995) – wykazały niezwykłą zmienności i różnorodność łąk, w skład których wchodzi w sumie od 250 do 300 gatunków W zależności od nasłonecznienia, nachylenia zbocza, rodzaju gleby można spotkać w ciągu jednego dnia wypasu bardzo różnorodną paszę.

TTa szczególnie smaczna roślinność charakteryzuje się mieszanką aromatów, która przekłada się na wyjątkowe i typowe cechy smakowe sera „Beaufort" (Dumont i Adda, 1978; Buchin i inni, 1999; Asselin i inni, 1999, Dorioz i inni, 2000).

System oparty na prowadzeniu wypasu zakłada wykorzystanie bogactwa flory za pośrednictwem stad krów lokalnych ras Tarine i Abondance prowadzonych zgodnie z praktykami pasterskimi całkowicie podyktowanymi przez warunki środowiskowe. Przetwarzanie mleka prosto od krowy pozwala na zachowanie oryginalnych właściwości mleka Oznacza to również, że ser „Beaufort" jest wyrobem pełnotłustym, nieodtłuszczonym, wyprodukowanym z zastosowaniem naturalnych kultur bakteryjnych. Zastosowanie formy o wklęsłych brzegach jest sposobem na rozwiązanie problemu zmiennych ilości mleka z udoju na pastwiskach oraz pozwala na utrzymanie temperatury wewnątrz sera w fazie prasowania oraz produkcję sera o regularnych kształtach. Dojrzewanie w zimnej piwnicy, będące etapem decydującym o jakości otrzymanego sera, odbywa się w warunkach, które w jak najwyższym stopniu odpowiadają warunkom klimatycznym miejsc produkcji, i dobrze wpisuje się w proces wytwarzania serów tłustych.

Wszystkie praktyki produkcyjne i przetwórcze tworzą spójny system odpowiadający specyfice produktu, dzięki któremu bogactwo aromatów charakterystycznych dla szczególnej roślinności znajduje swoje odzwierciedlenie w smaku produktu końcowego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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