C/2025/4106

22.7.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/4106)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Beaufort»

N.º UE: PDO-FR-0106-AM01 — 23.4.2025

1. **Nome do produto**

«Beaufort»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade nacional que comunica a alteração normalizada**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Motivos pelos quais a alteração ou alterações correspondem à definição de «alteração normalizada», nos termos do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 2024/1143:

As alterações descritas e justificadas não incluem uma modificação do nome da indicação geográfica protegida nem da utilização desse nome. Não correm o risco de anular a relação a que se refere o artigo 5.º, n.º 2, alínea b), nem implicam novas restrições à comercialização do produto. As referidas alterações correspondem, portanto, à definição de alteração normalizada.

7. **Descrição das alterações aprovadas**

1. *Serviço competente do Estado-Membro*

Atualiza-se o endereço de correio eletrónico do INAO e suprime-se o número de fax, que já não é utilizado.

A alteração não afeta o documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Agrupamento requerente*

Atualizam-se os dados de contacto do agrupamento requerente a fim de suprimir o número de fax, que já não é utilizado.

A alteração não afeta o documento único.

3. *Delimitação da área geográfica*

No ponto 3, acrescenta-se a expressão «com base no *Code officiel géographique* de 2024».

Esta alteração textual permite definir a área geográfica de acordo com a versão do *Code officiel géographique* em vigor em 2024.

Procede-se à alteração da delimitação da área geográfica da DOP «Beaufort», que é alargada a uma parte do município de Césarches, no departamento de Savoie.

Além desta alteração, a lista dos municípios que compõem a área geográfica, bem como os seus respetivos nomes, foi atualizada (o perímetro da área geográfica mantém-se inalterado), de modo a incorporar as alterações administrativas introduzidas em conformidade com o *Code officiel géographique*.

Acrescenta-se ainda uma frase com a informação de que os documentos cartográficos relativos à área geográfica podem ser consultados no sítio Web do INAO.

É alterada a rubrica «Delimitação da área geográfica» do documento único.

A alteração afeta o documento único.

4. *Identificação dos operadores*

Especifica-se que os operadores ativos durante uma parte do ano devem definir os seus períodos de produção na sua declaração de identificação.

Esta alteração não afeta o documento único.

5. *Obrigações de declaração*

Suprimem-se as obrigações de declaração para os produtores de leite que produzem apenas durante uma parte do ano.

Estas obrigações de declaração implicam encargos administrativos significativos, sem que os dados transmitidos sejam úteis. Dado que a data de retoma da atividade depende de um grande número de fatores (por exemplo, as condições meteorológicas), as datas de retoma comunicadas são frequentemente bastante vagas.

Alteram-se igualmente os procedimentos técnicos de classificação dos queijos, de modo a incluir uma supervisão pelo agrupamento de produtores. Este aditamento visa evitar que os diferentes produtores de queijo sejam classificados de forma diferente.

Esta alteração não afeta o documento único.

6. *Definição de manada*

Esclarece-se que o termo «manada» se refere a todas as vacas leiteiras presentes na exploração, independentemente de estarem em lactação ou secas.

Esta alteração não afeta o documento único.

7. *Alimentação*

Precisa-se que a manada deve pastar na área geográfica. Substitui-se o termo «transgénico» pelo termo «OGM», a fim de proibir todas as modificações genéticas possíveis.

Acrescenta-se o sanfeno desidratado à lista de matérias-primas para alimentação animal na ração de inverno das vacas. Este alimento para animais permite completar e diversificar a alimentação do efetivo. Substitui-se também o termo «transgénico» pelo termo «OGM».

Esta alteração afeta o documento único.

8. *Transformação do leite*

Suprime-se a disposição que limita a passagem do leite através das bombas. Com efeito, esse critério é subjetivo e, portanto, impossível de verificar. Além disso, os produtores não têm qualquer interesse em multiplicar os movimentos do leite.

Esta alteração não afeta o documento único.

9. *Método de obtenção*

Precisa-se que o pano utilizado para moldar a coalhada deve ser de linho.

Esta alteração não afeta o documento único.

10. *Elementos que demonstram a relação com a área geográfica*

No ponto 5 do documento único, suprimem-se os títulos dos parágrafos a fim de facilitar a leitura do texto.

Esta alteração afeta o documento único.

12. *Elementos específicos da rotulagem*

Introduz-se uma alteração para especificar que o nome deve figurar no mesmo campo visual que o símbolo.

Esta alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Beaufort»

N.º UE: PDO-FR-0106-AM01 — 23.4.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Beaufort»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 04 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0406 — Queijos e requeijão

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

«Beaufort» designa queijo fabricado segundo uma tecnologia de pasta cozida prensada, exclusivamente com leite de vaca inteiro, utilizado no estado cru. É salgado em salmoura e depois à superfície, e curado durante cinco meses, no mínimo.

Possui pasta macia e untuosa, cor entre marfim e amarelo-claro, podendo apresentar fissuras horizontais finas e pequenos olhos (conhecidos em francês como «olho de perdiz»). A sua forma é plana com abaulamento lateral, 20 a 70 quilos de peso, 35 a 75 cm de diâmetro e 11 a 16 cm de altura. A crosta esfregada, limpa e sólida apresenta cor uniforme, entre amarelo e castanho. O «Beaufort» contém, no mínimo, 48 % de matéria gorda após dessecação completa e teor de matéria seca que não deve ser inferior a 61 % no queijo curado.

Quando o queijo é comercializado pré-embalado, os pedaços têm obrigatoriamente de incluir crosta característica da denominação, embora possa apresentar-se sem revestimento. No queijo comercializado ralado, é proibido utilizar a denominação «Beaufort».

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para produtos transformados)*

No mínimo, 75 % das necessidades da manada leiteira em feno e pastagens devem ser cobertas pela área geográfica. O recurso a forragens exteriores só é permitido como complemento dos recursos locais. A pastagem deve ter lugar na área geográfica.

Os recursos forrageiros da área nem sempre são suficientes para alimentar as manadas. Os alimentos complementares simples ou compostos autorizados não podem ser produzidos na área, tendo em conta as condições edafoclimáticas.

Uma vez que a alimentação de base da manada (pastagem e feno) provém, na grande maioria, da área geográfica e que os alimentos complementares são estritamente limitados, o impacto destes alimentos externos nas características essencialmente ligadas ao meio geográfico é mínimo.

Não são permitidas variedades vegetais OGM.

São proibidos na exploração os produtos de silagem, outros alimentos fermentados e a polpa de beterraba.

No mínimo, 20 % das necessidades anuais em feno para a alimentação das vacas leiteiras devem ser cobertas pela área geográfica.

Durante o período de pastagem, as vacas leiteiras só podem receber alimentos complementares em circunstâncias excecionais (parto, isco para ordenha, fenómenos meteorológicos extremos, saída para o pasto e fim da estação).

Os alimentos complementares não podem exceder:

— quando as vacas pastam em pastagens alpinas: 1,5 kg por vaca em lactação e por dia, em média, em toda a manada. Antes de 1 de agosto, apenas os cereais são autorizados como alimentos complementares,

— quando as vacas pastam fora das pastagens alpinas: 2,5 kg por vaca em lactação e por dia, em média, em toda a manada.

O leite utilizado no fabrico do queijo «Beaufort» provém exclusivamente de manadas das raças autóctones Tarine e Abondance. A produção média da manada não pode exceder 5 000 kg de leite por vaca em lactação e por ano.

3.4. *Etapas específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A produção de leite e o fabrico e cura dos queijos são efetuados na área geográfica.

O leite deve ser transportado para as instalações da queijaria o mais rapidamente possível após a ordenha; no entanto, a pedido do queijeiro, quando são utilizadas cubas refrigeradas na exploração, o leite pode ser transportado para as instalações da queijaria apenas uma vez por dia. Neste caso, o leite proveniente das diferentes ordenhas só é misturado na queijaria, no momento de fabrico do queijo. A transformação do leite diretamente extraído da vaca permite preservar no queijo as qualidades originais do leite, resultantes da diversidade florística dos prados em que as vacas pastam. Tal significa também que o «Beaufort» é um queijo gordo, produzido a partir de leite sem desnatação e utilizando inóculos naturais.

A cura em câmara fria, etapa essencial para a qualidade do queijo, corresponde a uma etapa típica nas condições climáticas dos locais de fabrico em altitude e é totalmente coerente com o fabrico de queijo de tipo gordo.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Para além das menções obrigatórias, previstas pela regulamentação relativa à rotulagem e à apresentação de géneros alimentícios, a rotulagem dos queijos que beneficiam da denominação de origem «Beaufort» deve incluir, no mesmo campo visual:

— o nome da denominação inscrito em carateres de dimensões iguais ou superiores a dois terços das dos carateres maiores que figuram no rótulo,

— o logótipo «DOP» da União Europeia.

É proibido o emprego de qualificativos ou outras menções nos rótulos, na publicidade, nas faturas ou documentos comerciais, exceto: - marcas de fabrico ou comerciais particulares; - os termos: «été» [verão] e «chalet d'alpage» [choupana em montanha], cujo emprego é permitido nas condições estabelecidas no caderno de especificações.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A região de fabrico do «Beaufort» abrange a parte de alta montanha da divisão administrativa (departamento) de Savoie e compreende as subdivisões administrativas (comunas) do maciço de Beaufortain, do vale d'Arly, da Tarentaise e da Maurienne, além de dois setores contíguos no departamento de Haute-Savoie. Abrange o território das seguintes comunas, com base no *Code officiel géographique* de 2024:

Departamento de Savoie:

Comunas abrangidas na totalidade:

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 e Villaroger.

Comunas abrangidas parcialmente: Albertville, pertencente às secções cadastrais E2, E3 e E4, Césarches, de acordo com os limites da área geográfica de produção, aprovados pelo comité nacional competente do *Institut National de l'Origine et de la Qualité* (Instituto Nacional da Origem e da Qualidade) na sua reunião de 20 de março de 2025.

Departamento de Haute-Savoie

Comuna abrangida na totalidade: Praz-sur-Arly.

Comunas abrangidas parcialmente: (Les) Contamines-Montjoie, pertencente às secções cadastrais D8 (parcialmente), E6, E7, E8 (parcialmente), F5 (parcialmente), F6 (parcialmente), F8 (parcialmente), F9, F10, F11, F12 e F13.

Foi entregue nos serviços municipais um documento cartográfico que define os limites da área geográfica de produção, que pode ser consultado no sítio Web do Instituto Nacional da Origem e da Qualidade.

5. **Relação com a área geográfica**

O meio natural da denominação «Beaufort» caracteriza-se pela localização nos maciços da zona interna dos Alpes definidos essencialmente pelos maciços cristalinos internos compactos, bem como as rochas sedimentares da zona briançonesa e, parcialmente, os maciços cristalinos externos em que podem surgir rochas sedimentares de tipo xistoso.

A área geográfica da denominação de origem (espaço entre os Alpes do norte e os do sul, na aceção restrita), em que os prados permanentes representam 95 % das superfícies utilizadas pela fileira, capitaliza vantagens:

— pluviometria suficientemente elevada (embora não demasiado abundante) e solos profundos que permitem o crescimento de erva suficiente para proporcionar uma alimentação adequada às vacas leiteiras,

— flora diversificada rica em plantas aromáticas, comparável à dos prados secos.

A área geográfica da denominação de origem «Beaufort» que cobre o maciço de Beaufortain, os vales de Tarentaise, Maurienne e parte do vale d'Arly, caracteriza-se por uma área importante de pastagens de montanha (92 % das unidades de pastagem da Saboia).

Nestas pastagens de montanha desenvolveram-se práticas pastoris que não se encontram, a esta escala, nem individualmente nem em conjunto, noutros pontos dos Alpes, formando um sistema agropastoril único. Este sistema caracteriza-se pela utilização escalonada da vegetação, complementada pelo fundo de um vale, uma encosta e pastagem de montanha. Acompanhando o crescimento da erva, a deslocação dos bovinos e a presença quotidiana de pessoas permitem a ordenha no local e a condução precisa das forragens que está na origem da manutenção dos prados naturais.

O sistema agropastoril instalado desde o século XVII evoluiu com o tempo, mas mantém-se fiel nos seus princípios.

As pastagens de montanha utilizadas durante 100 a 110 dias durante o verão incluem:

— serras altas onde pastam grandes manadas (de 50 a 150 vacas leiteiras). A criação de caminhos de serviço até à pastagem e no seu interior permite que as máquinas de ordenha sigam a manada, que se desloca entre 1 500 m e 2 500 m, seguindo o crescimento da erva. O efetivo é constituído pelo agrupamento de várias manadas,

— o sopé, onde pastam as manadas familiares. A ordenha costumava ser efetuada em pequenas cabanas utilizadas como queijarias e a uma altitude inferior. A ordenha faz-se frequentemente nestas queijarias, embora tal prática tenda a diminuir.

O leite (em especial nas serras altas) pode ser transformado no local, embora seja em grande parte recolhido por queijarias situadas no fundo dos vales, que produzem queijo durante todo o ano (85 % a 90 % da produção). É nestes vales que as manadas passam o inverno. É ainda aqui que se produz feno, nas áreas libertadas pelas manadas durante o verão.

Desde sempre, existem movimentos de vacas leiteiras no exterior da zona:

— um determinado número de vacas leiteiras (propriedade dos produtores de «Beaufort») passa o inverno nas planícies,

— outras, pertencentes a agricultores das terras baixas, só se juntam às manadas na área durante a época de pastagem nos prados alpinos.

As novilhas ajudam a manter as zonas corta-fogos no Var durante o período de inverno. Entre o vale e a pastagem de montanha há uma estação intermédia, chamada «montagnette», em que as manadas permanecem durante algum tempo, entre estações.

A área de produção caracteriza-se por uma tradição de criação de bovinos, especificamente com vacas das raças Tarine e Abondance. Sobretudo a Tarine, originária da Tarentaise. Já em 1963, E. Quittet apresentava a seguinte descrição: «a raça Tarine possui qualidades extraordinárias de reação e resistência às condições de vida mais difíceis, graças, em grande parte, ao seu modo de vida (transumância estival em pastagens alpinas a altitude compreendida entre 1 500 e 2 000 m). As vacas desta raça mantêm-se de boa saúde, apesar dos partos regulares. As vacas possuem grande capacidade para utilizar, com rendimentos leiteiros aceitáveis, forragens grosseiras durante o período invernal. A Tarine é excelente produtora de leite, sobretudo nos climas rudes».

O «Beaufort» distingue-se de outro queijo de pasta cozida prensada pelo seu caráter gordo.

A tecnologia das pastas cozidas prensadas, aperfeiçoada no início do século XVII, alastrou rapidamente a todos os setores montanhosos da França oriental. No que respeita aos fabricantes de «Beaufort», permitia adiar até aos períodos invernais a comercialização e o consumo do leite produzido nas pastagens de montanha durante o verão. Tendo surgido como uma oportunidade, a tecnologia adquiriu características próprias diretamente relacionadas com o meio (utilização de leite inteiro e cura a frio).

O seu nome distingue-se, no inquérito agrícola de 1929, dos restantes *gruyères*. «O inspetor das florestas precisa que o "Gruyère de Beaufort" se vende sob a designação de "Beaufort" e não apenas "Gruyère", o que lhe permite ser vendido mais caro».

Em 1945, o Decreto n.º 45-1245, que define o conjunto dos queijos franceses, atribui a denominação «Beaufort» aos queijos «fabricados exclusivamente com leite de vaca, de pasta cozida, prensada e salgada a seco […]». O «Beaufort» distingue-se ainda hoje do restante queijo de pasta cozida prensada, nomeadamente:

— pelo fabrico logo após a ordenha, a partir de leite inteiro cru,

— pela utilização de cinchos de madeira designados por «cercle à Beaufort» (cincho de Beaufort), que conferem ao queijo o abaulamento lateral,

— pela utilização de técnicas tradicionais de fabrico de queijo, de que se destaca a inoculação com lactobacilos termófilos cultivados pelo queijeiro,

— pela pasta isenta (ou quase) de olhos, devido à cura em câmara fria.

Do ponto de vista organolético, o «Beaufort» possui a particularidade de apresentar pasta que começa por ser firme na boca e que seguidamente funde, sem ser demasiado aderente. Os aromas são diversificados sem serem demasiado fortes.

As singularidades do meio descritas propiciam grande riqueza florística e enorme diversidade de plantas. Todos os agrupamentos fitossociológicos autóctones de relvado, estepe e charneca se encontram representados nas pastagens de montanha.

Vários são os estudos — Dorioz *et al.* (2000), Dorioz 1995; Inra, 1994, Dorioz e Van Oort, 1991, Legros *et al.*, 1987, Dorioz, 1995 — que demonstraram a extrema variabilidade e diversidade dos prados, que compreendem entre 250 e 300 espécies. Consoante a exposição, a inclinação das rochas e os tipos de solos, a oferta forrageira ao longo de um dia de pastagem pode ser muito variada.

Esta flora particularmente apetecível apresenta, sem dúvida, uma mistura aromática que se exprime no sabor e aroma de assinatura do queijo «Beaufort» (Dumont e Adda, 1978, Buchin *et al.*, 1999; Asselin *et al.*, 1999, *in* Dorioz *et al.*, 2000).

O sistema pastoril baseia-se na valorização desta rica variedade de vegetação, utilizando manadas das raças autóctones de bovinos Tarine e Abondance, que são criadas segundo práticas pastoris inteiramente ditadas pelo ambiente. Além disso, o fabrico do queijo com leite diretamente extraído da vaca permite preservar as qualidades originais do leite aliadas à diversidade florística. Tal significa também que o «Beaufort» é um queijo gordo, produzido a partir de leite sem desnatação e por recurso a inóculos naturais. A utilização de cinchos convexos permite a adaptação às importantes variações da quantidade de leite produzida nas pastagens de montanha, manter a temperatura no interior do queijo durante a fase de prensagem e estabilizar a forma do queijo. A cura em câmara fria, etapa essencial para a qualidade do queijo, corresponde a uma etapa típica nas condições climáticas dos locais de fabrico em altitude e é totalmente coerente com o fabrico de queijo de tipo gordo.

O conjunto das práticas de produção de leite e de fabrico do queijo constitui um sistema coerente ligado às especificidades do produto, permitindo a expressão da diversidade aromática decorrente da flora específica e presente no produto acabado.

Referência à publicação do caderno de especificações

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