C/2025/4106

22.7.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/4106)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Beaufort”

Nr. UE: PDO-FR-0106-AM01 – 23.4.2025

1. **Denumirea produsului**

„Beaufort”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

5. **Autoritatea națională care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii și Suveranității Alimentare

6. **Calificarea drept modificare standard**

Explicația faptului că modificarea (modificările) se încadrează în definiția unei modificări standard, astfel cum este prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143:

Modificările descrise și justificate nu includ o modificare a denumirii indicației geografice protejate sau o modificare a utilizării denumirii respective. Acestea nu implică riscul de anulare a legăturii menționate la articolul 5 alineatul (2) litera (b) și nici restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului. Prin urmare, aceste modificări corespund definiției unei modificări standard.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) aprobate**

1. *Autoritatea competentă din statul membru*

Adresa de e-mail a INAO a fost actualizată, iar numărul de fax care nu mai este valabil a fost eliminat.

Modificarea nu vizează documentul unic.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Grupul solicitant*

Datele de contact ale grupului solicitant au fost modificate pentru a elimina numărul de fax, care nu mai este valabil.

Modificarea nu vizează documentul unic.

3. *Delimitarea ariei geografice*

La punctul 3, se adaugă cuvintele „pe baza Codului geografic oficial din 2024”.

Această modificare de redactare face posibilă identificarea ariei geografice în raport cu versiunea din 2024 a Codului geografic oficial.

Delimitarea ariei geografice se modifică. Aria geografică a DOP „Beaufort” a fost extinsă pentru a include o parte din comuna Césarches din departamentul Savoie.

În afară de această modificare, lista comunelor care alcătuiesc aria geografică și denumirile acestora au fost actualizate fără a se modifica perimetrul ariei geografice, în conformitate cu modificările administrative efectuate în Codul geografic oficial.

De asemenea, se adaugă o frază cu scopul de a informa cu privire la punerea la dispoziție pe site-ul INAO a hărților referitoare la aria geografică.

Documentul unic se modifică la rubrica „Definiția ariei geografice”.

Modificarea vizează documentul unic.

4. *Identificarea operatorilor*

Se specifică faptul că operatorii care își desfășoară activitatea în cursul unei perioade a anului trebuie să specifice perioadele lor de producție în declarația lor de identificare.

Această modificare nu vizează documentul unic.

5. *Obligații legate de declarare*

Obligațiile legate de declarare pentru producătorii de lapte care produc doar într-o perioadă a anului au fost eliminate.

Aceste obligații legate de declarare implică o sarcină administrativă semnificativă fără ca datele transmise să fie utile. Având în vedere că data reluării activității depinde de un număr mare de factori (de exemplu, condițiile meteorologice), datele de reluare prezentate sunt adesea destul de vagi.

Procedurile tehnice de clasificare a roților de brânză au fost, de asemenea, modificate pentru a include supravegherea de către grupul de producători. Scopul acestei adăugiri este de a se evita clasificarea diferită a diferiților producători de brânzeturi.

Această modificare nu vizează documentul unic.

6. *Definiția noțiunii de „cireadă”*

S-a clarificat faptul că termenul „cireadă” se referă la toate vacile de lapte prezente în cadrul exploatației, indiferent dacă acestea sunt în prezent în perioada de lactație sau nu.

Această modificare nu vizează documentul unic.

7. *Regimul alimentar*

Se precizează că cireada trebuie să pască în aria geografică. Termenul „transgenic” a fost înlocuit cu termenul „OMG” pentru a interzice toate modificările genetice posibile.

Sparceta deshidratată a fost adăugată pe lista materiilor prime furajere din rația de iarnă a vacilor. Acest furaj permite completarea și diversificarea regimului alimentar al cirezii. De asemenea, termenul „transgenic” a fost înlocuit cu termenul „OMG”.

Modificarea vizează documentul unic.

8. *Prelucrarea laptelui*

Dispoziția care limita trecerea laptelui prin pompe a fost eliminată. Un astfel de criteriu este, de fapt, subiectiv și, prin urmare, imposibil de verificat. În plus, producătorii nu au niciun avantaj să multiplice circulația laptelui în instalații.

Această modificare nu vizează documentul unic.

9. *Metoda de producție*

Se specifică faptul că țesătura utilizată pentru punerea în formă a coagulului trebuie să fie de in.

Această modificare nu vizează documentul unic.

10. *Dovezi privind legătura cu aria geografică*

La punctul 5 din documentul unic, titlurile alineatelor au fost eliminate pentru a facilita citirea textului.

Modificarea vizează documentul unic.

12. *Detalii specifice privind etichetarea*

A fost efectuată o modificare pentru a preciza că denumirea trebuie să figureze în același câmp vizual cu simbolul.

Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„Beaufort”

Nr. UE: PDO-FR-0106-AM01 – 23.4.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Beaufort”

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 04 – LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

0406 – Brânză și caș

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Beaufort” este o brânză cu pasta presată fiartă, preparată exclusiv din lapte de vacă integral nepasteurizat, prelucrat în stare crudă. Brânza este sărată în saramură și apoi la suprafață și maturată de-a lungul unei perioade de minimum cinci luni.

Pasta este elastică și cremoasă și poate prezenta câteva fisuri orizontale fine și câteva găuri mici (cunoscute în limba franceză sub denumirea de „ochi de potârniche”). Roțile de brânză sunt plate cu suprafața laterală concavă, au o greutate de 20-70 kg, un diametru de 35-75 cm și o înălțime pe muchie de 11-16 cm. Crusta spălată are o culoare curată, fermă și uniformă, care poate varia de la galben la maro. „Beaufort” conține cel puțin 48 % grăsime după uscarea completă și un conținut de substanță uscată care nu trebuie să fie mai mic de 61 de grame la fiecare 100 de grame de brânză maturată.

Atunci când brânza este comercializată preambalată, fiecare bucată trebuie să prezinte o parte din crusta caracteristică denumirii de origine; această crustă poate fi totuși curățată de flora bacteriană. Atunci când brânza este comercializată rasă, se interzice folosirea denumirii „Beaufort”.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Cel puțin 75 % din necesarul de fân și pășune pentru cireada de vaci de lapte trebuie să provină din aria geografică. Furajele nu pot fi introduse din afara zonei decât în completarea resurselor locale. Pășunatul trebuie să se desfășoare în aria geografică.

Resursele furajere din aria geografică nu sunt întotdeauna suficiente pentru a hrăni cirezile. Furajele suplimentare simple sau combinate autorizate nu pot fi produse în aria geografică, având în vedere condițiile climatice și pedologice.

Întrucât marea majoritate a hranei de bază a cirezii (pășuni și fân) provine din aria geografică, iar furajele suplimentare sunt strict limitate, impactul acestor furaje produse în afara ariei geografice asupra caracteristicilor datorate în principal mediului geografic este minim.

Nu se permit soiuri de plante modificate genetic.

În cadrul exploatației, sunt interzise produsele însilozate, alte furaje fermentate și pulpa de sfeclă.

Cel puțin 20 % din necesarul anual de fân al vacilor de lapte trebuie să provină din aria geografică.

În timpul perioadei de pășunat, vacile de lapte pot primi furaje suplimentare numai în circumstanțe excepționale (fătare, momeală pentru muls, evenimente meteorologice neobișnuite, ieșirea la pășunat și sfârșitul sezonului).

Furajele suplimentare nu pot depăși:

— atunci când vacile pasc pe pășuni alpine: 1,5 kg per vacă aflată în perioada de lactație pe zi, în medie, în cadrul cirezii. Înainte de 1 august, numai cerealele sunt permise ca furaje suplimentare.

— atunci când vacile pasc în afara pășunilor alpine: 2,5 kg per vacă aflată în perioada de lactație pe zi, în medie, în cadrul cirezii.

Laptele utilizat pentru fabricarea brânzei „Beaufort” trebuie să provină exclusiv de la cirezi alcătuite din vaci din rasele locale Tarine și Abondance. Producția medie a cirezii nu poate depăși 5 000 kg de lapte per vacă aflată în perioada de lactație pe an.

Laptele utilizat pentru fabricarea brânzei „Beaufort” trebuie să provină exclusiv de la cirezi alcătuite din vaci din rasele locale Tarine și Abondance. Producția medie a cirezii nu poate depăși 5 000 kg de lapte per vacă aflată în perioada de lactație pe an.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Obținerea laptelui și fabricarea și maturarea brânzeturilor au loc în aria geografică.

Laptele trebuie adus la unitatea de prelucrare a laptelui cât mai curând posibil după mulgere; cu toate acestea, la cererea producătorului de brânză, atunci când în exploatație se utilizează rezervoare frigorifice, laptele poate fi adus la unitatea de prelucrare a laptelui doar o dată pe zi. În acest caz, laptele provenit din diferite mulgeri este amestecat numai în unitatea în care este fabricată brânza la momentul fabricării. Prelucrarea laptelui direct de la vacă permite păstrarea în brânză a calităților originale ale laptelui, care rezultă din diversitatea vegetativă a pajiștilor pe care pasc vacile. Aceasta înseamnă, de asemenea, că brânza „Beaufort” este o brânză grasă, fabricată din lapte care nu a fost degresat și cu tulpini sălbatice de fermenți lactici.

Maturarea brânzei în pivnițe răcoroase, etapă esențială pentru asigurarea calității acesteia, este etapa în care condițiile climatice sunt cele mai apropiate de cele din zonele aflate la mare altitudine în care este fabricată brânza și este în deplină concordanță cu procesul de fabricare a unei brânze grase.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

În afara indicațiilor obligatorii prevăzute de reglementările privind etichetarea și prezentarea produselor alimentare, etichetarea roților de brânză cu denumirea de origine „Beaufort” trebuie să includă următoarele elemente în același câmp vizual:

— denumirea de origine, redactată cu caractere a căror dimensiune este cel puțin egală cu două treimi din dimensiunea celor mai mari caractere care figurează pe etichetă;

— simbolul DOP al Uniunii Europene.

Pe etichete, materiale publicitare, facturi sau documente comerciale se interzice folosirea, alături de denumirea de origine, a oricăror calificative sau mențiuni cu excepția: – mărcilor comerciale sau de fabrică specifice; – unor termeni: „vară” și „chalet d'alpage” (cabană de munte), care pot fi utilizați în condițiile stabilite în caietul de sarcini.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a brânzei „Beaufort” cuprinde zonele montane înalte din departamentul Savoie și include lanțurile muntoase Beaufortain, Val d'Arly, Tarentaise și Maurienne, precum și două sectoare adiacente din Haute Savoie. Această arie cuprinde teritoriul următoarelor comune, pe baza Codului Geografic Oficial din 2024:

Departamentul Savoie:

Integral, comunele:

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 și Villaroger.

Parțial, comunele: Albertville, care cuprinde secțiunile cadastrale E2, E3 și E4, Césarches în funcție de hotarele ariei geografice de producție, astfel cum au fost aprobate de comitetul național competent al Institutului Național pentru Origine și Calitate în cadrul reuniunii sale din 20 martie 2025.

Departamentul Haute-Savoie

Integral, comuna: Praz-sur-Arly.

Parțial, comunele: (Les) Contamines-Montjoie, cuprinzând secțiunile cadastrale D8 (parțial), E6, E7, E8 (parțial), F5 (parțial), F6 (parțial), F8 (parțial), F9, F10, F11, F12 și F13.

O hartă care definește hotarele ariei geografice de producție a fost depusă la autoritățile municipale ale comunelor în cauză și poate fi consultată pe site-ul Institutului Național pentru Origine și Calitate.

5. **Legătura cu aria geografică**

Mediul natural asociat denumirii „Beaufort” este caracterizat de masivele din zona internă a Alpilor, definite în principal de masivele cristaline interne compacte, precum și de rocile sedimentare din zona Briançonnaise și, parțial, de masivele cristaline externe unde pot apărea roci sedimentare moi de tip șist.

Reprezentând o interfață între Alpii de Nord și de Sud, în sens strict, aria geografică a denumirii de origine, unde pajiștile permanente acoperă 95 % din suprafața utilizată de sectorul de producție a brânzei, profită de următoarele avantaje:

— precipitații suficient de însemnate (dar totuși nu foarte abundente) și soluri profunde care permit obținerea unei producții abundente de iarbă, care este suficient de hrănitoare pentru creșterea vacilor de lapte;

— o floră diversificată, bogată în plante aromatice, comparabilă cu cea a pajiștilor uscate.

Aria geografică a denumirii de origine „Beaufort”, care acoperă masivul Beaufortain, văile din Tarentaise, Maurienne și o parte din Val d'Arly, este caracterizată de suprafețe extinse de pășuni alpine (92 % din unitățile pastorale din Savoie).

Pe aceste suprafețe acoperite de pășuni alpine s-au dezvoltat practici pastorale care, fiecare în parte sau în totalitatea lor, nu se regăsesc la o asemenea scară nicăieri în Alpi și care formează un sistem agro-pastoral unic. Acest sistem se caracterizează prin utilizarea etajată a vegetației, fundurile de văi, versanții și pășunile alpine fiind utilizate în mod complementar. Oamenii și animalele urmăresc creșterea ierbii, iar prezența cotidiană a oamenilor permite mulsul la fața locului și gestionarea atentă a ierbii într-un mod care contribuie la menținerea pășunilor naturale.

Sistemul agro-pastoral, existent încă din secolul al XVII-lea, a evoluat odată cu trecerea timpului, dar rămâne fidel principiilor sale.

Pășunile alpine utilizate timp de 100-110 zile în timpul verii cuprind:

— munții înalți, unde paște o cireadă importantă (50-150 de vaci de lapte). Datorită creării unor drumuri de acces până la pășunea alpină și în interiorul acesteia, mașinile de muls mobile pot urma cireada, care se deplasează pe distanțe de 1 500-2 500 m pentru a urmări creșterea ierbii. Cireada este formată din mai multe turme reunite.

— poalele dealurilor, unde pasc cirezi ale familiilor individuale. Mulsul avea loc în barăci mai mici folosite ca unități de prelucrare a laptelui și la altitudini mai mici; mulsul are loc adesea în aceste unități, deși această practică este din ce în ce mai rară.

Laptele (în special în zonele alpine aflate la mare altitudine) poate fi prelucrat la fața locului, dar, în mare parte, este colectat de unitățile de prelucrare situate în partea de jos a văilor, care produc brânza pe tot parcursul anului. Cirezile rămân în aceste văi pe parcursul iernii. Recoltarea fânului are loc pe suprafețele neutilizate de cirezi în timpul verii.

Au existat întotdeauna deplasări ale vacilor de lapte în afara zonei:

— un anumit număr de vaci de lapte (deținute de producătorii de brânză „Beaufort”) petrec iarna la câmpie;

— altele, aparținând fermierilor din zonele de șes, se alătură cirezilor din zonă numai în timpul sezonului de pășunat de pe pajiștile alpine.

Junincile contribuie la menținerea centurilor antiincendiu în Var pe timpul iernii. Între văi și pășunile alpine, există un etaj intermediar numit „montagnette”, unde cirezile rămân o anumită perioadă primăvara și toamna.

Aria de producție se caracterizează de tradiția creșterii bovinelor, în special a vacilor din rasele Tarine și Abondance. Acest lucru este valabil în special pentru rasa Tarine, care provine din Valea Tarentaise. În 1963, E. Quittet făcea următoarea descriere: „Rasa Tarentaise prezintă o remarcabilă capacitate de anduranță și de rezistență la cele mai dure condiții de viață, datorită, în mare parte, modului său de viață (își petrece vara pe pășunile alpine situate la altitudini cuprinse între 1 500 m și 2 000 m). Starea de sănătate a vacilor din această rasă rămâne bună timp îndelungat, deși fată regulat. Vacile au abilitatea remarcabilă de a utiliza furaje grosiere în perioada de iarnă, producând în continuare cantități de lapte acceptabile. Tarentaise este o rasă excelentă de vaci de lapte, mai ales în condiții de climă aspră.”

„Beaufort” se deosebește de celelalte tipuri de brânză cu pastă fiartă presată prin conținutul său de grăsime.

Tehnologia fabricării brânzei cu pastă fiartă presată elaborată la începutul secolului al XVII-lea s-a răspândit cu rapiditate în toate zonele muntoase din estul Franței. Fermierii din regiunea „Beaufort” puteau aștepta până iarna pentru a vinde și consuma laptele produs din abundență pe pășunile alpine în timpul verii. Inițial, această tehnică a fost creată din necesitate, dar ulterior a dobândit caracteristici distincte direct legate de mediu (utilizarea laptelui integral și maturarea în pivnițe răcoroase).

În cursul sondajului agricol efectuat în 1929, denumirea „Beaufort” a fost utilizată pentru a o distinge în mod clar de alte brânzeturi de tip „Gruyère”. „Inspectorul silvic declară că brânza «gruyère» din Beaufort este comercializată sub denumirea «Beaufort», și nu doar ca «Gruyère», ceea ce permite comercializarea sa la un preț mai mare”.

În 1945, prin Decretul nr. 45-1245 care definește toate brânzeturile franțuzești, utilizarea denumirii „Beaufort” a fost acordată pentru toate brânzeturile „fabricate exclusiv din lapte de vacă, cu pastă fiartă presată și sărată uscat [...]”. În prezent, brânza „Beaufort” se distinge în continuare de toate celelalte brânzeturi cu pastă presate fiartă, în special datorită:

— utilizării laptelui integral crud în procesul de fabricare imediat după mulgere;

— utilizării unei forme de lemn, denumită „cercle à Beaufort” (cerc pentru brânza Beaufort), care îi conferă brânzei suprafața laterală concavă;

— utilizării tehnicilor tradiționale de fabricare a brânzei, în special însămânțarea cu lactobacili termofili cultivați de către producător;

— unei paste complet sau aproape complet fără găuri datorită maturării în pivnițe răcoroase.

Din punct de vedere organoleptic, „Beaufort” are particularitatea de a se prezenta, la degustare, mai întâi ca o pastă fermă, care devine apoi fondantă, fără a fi însă prea cleioasă. Aceasta trebuie să prezinte o varietate de arome, dar niciuna dintre acestea nu trebuie să predomine.

Particularitățile de mediu descrise au favorizat apariția unei flore bogate și a unei game foarte variate de plante. În aria de producție se regăsesc toate grupele fitosociologice originare din pajiștile, landele și mlaștinile utilizate pentru pășunatul alpin.

Potrivit mai multor studii, printre care se numără Dorioz și alții (2000), Dorioz (1995), INRA (1994), Dorioz și Van Oort (1991), Legros et al. (1987) și Dorioz (1995), pajiștile prezintă o variabilitate și o diversitate extreme, găzduind în total 250-300 de specii. În funcție de direcția și de unghiul de înclinare a stâncilor și de tipurile de sol, este posibil ca, în timpul unei zile de pășunat, să se găsească o ofertă foarte variată de nutreț.

Această floră deosebit de apetisantă prezintă, fără îndoială, un amestec aromatic care se exprimă în gustul și mirosul caracteristice ale brânzei „Beaufort” (Dumont și Adda, 1978, Buchin et al., 1999, și Asselin et al., 1999, în Dorioz et al., 2000).

Sistemul pastoral se bazează pe valorificarea la maximum a acestei bogate varietăți de vegetație prin utilizarea cirezilor de bovine din rasele locale Tarine și Abondance, care sunt crescute în conformitate cu practici pastorale dictate în întregime de mediu. În plus, fabricarea brânzei cu lapte direct de la vacă permite păstrarea calităților originale ale laptelui, legate de diversitatea florei. Aceasta înseamnă, de asemenea, că brânza „Beaufort” este o brânză grasă, fabricată din lapte care nu a fost degresat și cu tulpini sălbatice de fermenți lactici. Folosirea unei forme rotunde convexe permite producătorilor de brânză să se adapteze la variațiile semnificative ale cantităților de lapte produs pe pășunile alpine, menținerea temperaturii în interiorul brânzei în timpul fazei de presare și stabilizarea formei roții de brânză. Maturarea brânzei în pivnițe răcoroase, etapă esențială pentru asigurarea calității acesteia, este etapa în care condițiile climatice sunt cele mai apropiate de cele din zonele aflate la mare altitudine în care este fabricată brânza și este în deplină concordanță cu procesul de fabricare a unei brânze grase.

Tehnicile de producție a laptelui și de fabricare a brânzei, luate în ansamblu, constituie un sistem coerent legat de particularitățile produsului, care permite exprimarea diversității aromelor derivate din flora specifică în produsul finit.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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