C/2025/4106

22.7.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/4106)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Beaufort“

EÚ č.: PDO-FR-0106-AM01 – 23.4.2025

1. **Názov výrobku**

„Beaufort“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Zdôvodnenie označenia za štandardnú zmenu**

Vysvetlenie, prečo zmena (-y) zodpovedá (-ajú) definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143:

Opísané a odôvodnené zmeny nezahŕňajú zmenu názvu chráneného zemepisného označenia ani zmenu v používaní tohto názvu. Nepredstavujú riziko odstránenia súvislosti uvedenej v článku 5 ods. 2 písm. b) ani nemajú za následok ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh. Tieto zmeny preto spĺňajú definíciu štandardnej zmeny.

7. **Opis schválenej zmeny (schválených zmien)**

1. *Príslušný orgán v členskom štáte*

Aktualizovala sa e-mailová adresa inštitútu INAO a vypustilo sa číslo faxu, ktoré sa už nepoužíva.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Skupina žiadateľov*

Zmenili sa kontaktné údaje skupiny žiadateľov vypustením čísla faxu, ktoré sa už nepoužíva.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

3. *Vymedzenie zemepisnej oblasti*

V bode 3 sa doplnili slová „na základe úradného zemepisného kódexu z roku 2024“.

Touto formálnou zmenou sa umožňuje identifikovať zemepisnú oblasť odkazom na znenie úradného zemepisného kódexu z roku 2024.

Zmenilo sa vymedzenie zemepisnej oblasti. Zemepisná oblasť CHOP „Beaufort“ sa rozšírila o časť obce Césarches v departemente Savojsko.

Okrem tejto zmeny sa aktualizoval zoznam obcí tvoriacich zemepisnú oblasť a ich názvy, pričom hranice zemepisnej oblasti sa nezmenili, s cieľom zohľadniť administratívne zmeny vykonané v úradnom zemepisnom kódexe.

Súčasne sa doplnila veta, ktorej cieľom je informovať o tom, že kartografické dokumenty týkajúce sa zemepisnej oblasti sú dostupné na webovom sídle inštitútu INAO.

Jednotný dokument sa zmenil v bode „Vymedzenie zemepisnej oblasti“.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

4. *Identifikácia hospodárskych subjektov*

Určilo sa, že hospodárske subjekty, ktoré sú aktívne počas časti roka, musia vo svojom vyhlásení o identifikácii uviesť svoje obdobia výroby.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

5. *Ohlasovacie povinnosti*

Zrušili sa ohlasovacie povinnosti výrobcov mlieka, ktorí produkujú mlieko len počas časti roka.

Tieto ohlasovacie povinnosti znamenajú značnú administratívnu záťaž, pričom zasielané údaje nie sú užitočné. Keďže dátum obnovenia činnosti závisí od mnohých faktorov (napr. od počasia), nahlasované dátumy obnovenia činnosti sú často pomerne neurčité.

Zmenili sa aj technické postupy zatrieďovania syrových bochníkov s cieľom začleniť do nich dohľad vykonávaný skupinou výrobcov. Účelom tohto doplnenia je zabrániť rozdielnemu zatrieďovaniu v prípade rôznych výrobcov syra.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

6. *Vymedzenie pojmu stádo*

Objasnilo sa, že pojem „stádo“ označuje všetky dojnice prítomné v chove bez ohľadu na to, či sú aktuálne vo fáze laktácie alebo vo fáze zastavenia produkcie mlieka.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

7. *Krmivo*

Stanovilo sa, že stádo sa musí pásť v rámci zemepisnej oblasti. Pojem „transgénny“ sa nahradil pojmom „geneticky modifikovaný“ s cieľom zakázať všetky možné genetické modifikácie.

Do zoznamu kŕmnych surovín v zimnej kŕmnej dávke pre kravy sa doplnil dehydrovaný vičenec vikolistý. Toto krmivo umožňuje doplniť a spestriť stravu stáda. Pojem „transgénny“ sa nahradil pojmom „geneticky modifikovaný“.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

8. *Spracovanie mlieka*

Vypustilo sa ustanovenie obmedzujúce prečerpávanie mlieka čerpadlami. Takéto kritérium je v skutočnosti subjektívne, a preto ho nemožno overovať. Navyše výrobcovia nemajú motiváciu znásobovať mieru pohybu mlieka.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

9. *Spôsob výroby*

Stanovilo sa, že tkanina používaná na formovanie syreniny musí byť ľanová.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

10. *Dôkazy o súvislosti so zemepisnou oblasťou*

V bode 5 jednotného dokumentu sa vypustili názvy odsekov, aby sa text ľahšie čítal.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

12. *Špecifické prvky označovania*

Vykonala sa zmena s cieľom spresniť, že názov musí byť v tom istom zornom poli ako symbol.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Beaufort“

EÚ č.: PDO-FR-0106-AM01 – 23.4.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Beaufort“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Syry a tvaroh

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Beaufort“ je lisovaný varený syr, ktorý sa vyrába výlučne z nepasterizovaného plnotučného kravského mlieka spracúvaného v surovom stave. Solí sa najprv v slanom náleve a neskôr na povrchu; necháva sa zrieť minimálne päť mesiacov.

Hmota je vláčna a krémová, pričom sa v nej môžu nachádzať jemné horizontálne trhlinky a niekoľko malých otvorov (vo francúzštine označované ako „pávie očká“). Bochníky majú plochý tvar s preliačeným obvodom, hmotnosť od 20 do 70 kilogramov, priemer 35 až 75 centimetrov a výšku 11 až 16 centimetrov. Natieraná kôra je čistá, pevná, jednotnej farby, ktorá môže siahať od žltej po hnedú. „Beaufort“ obsahuje po úplnom vysušení minimálne 48 % tuku, pričom celková hmotnosť sušiny nesmie byť nižšia ako 61 gramov na 100 gramov vyzretého syra.

Ak sa syr predáva v spotrebiteľskom balení, musí sa predávať s kusom kôry charakteristickej pre toto označenie pôvodu; z kôry sa však môže odstrániť maz. Ak sa syr predáva strúhaný, označenie „Beaufort“ sa nesmie používať.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Minimálne 75 % spotreby sena a pastvy v stáde dojníc musí pochádzať zo zemepisnej oblasti. Krmovina sa môže dovážať z inej oblasti len ako doplnok k miestnym zdrojom. Pasenie musí prebiehať v zemepisnej oblasti.

V danej oblasti nie sú vždy dostatočné zdroje krmovín na nakŕmenie stád. Vzhľadom na klimatické a pôdne podmienky v oblasti nie je možné produkovať povolené doplnkové krmivá alebo kŕmne zmesi.

Keďže prevažná väčšina základného krmiva stáda (pastva a seno) pochádza zo zemepisnej oblasti a doplnkové krmivo je prísne obmedzené, toto krmivo vyprodukované mimo oblasti má minimálny vplyv na vlastnosti vyplývajúce predovšetkým zo zemepisného prostredia.

Nie sú povolené geneticky modifikované odrody rastlín.

Silážované výrobky, iné fermentované krmivá a repné rezky sú v chove zakázané.

Minimálne 20 % ročnej spotreby sena v krmive dojníc musí pochádzať zo zemepisnej oblasti.

Počas obdobia pastvy sa dojniciam môže podávať doplnkové krmivo len za výnimočných okolností (otelenie, používanie lákadla pri dojení, mimoriadne výkyvy počasia, prechod na pastvu a koniec sezóny).

Doplnkové krmivo nesmie presiahnuť:

— v čase pasenia kráv na alpských pasienkoch: 1,5 kg na dojnicu v období laktácie na deň, v priemere na stádo. Pred 1. augustom sú ako doplnkové krmivo povolené len obilniny,

— v čase pasenia kráv mimo alpských pasienkov: 2,5 kg na dojnicu v období laktácie na deň, v priemere na stádo.

Mlieko na výrobu syra „Beaufort“ musí pochádzať výlučne zo stád, ktoré tvoria kravy miestnych plemien Tarine a Abondance. Priemerná produkcia stáda nesmie presiahnuť 5 000 kg mlieka na dojnicu za rok.

Mlieko na výrobu syra „Beaufort“ musí pochádzať výlučne zo stád, ktoré tvoria kravy miestnych plemien Tarine a Abondance. Priemerná produkcia stáda nesmie presiahnuť 5 000 kg mlieka na dojnicu za rok.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Produkcia mlieka, výroba syra a jeho zrenie sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti.

Mlieko sa musí priviezť do mliekarne čo najskôr po nadojení, pokiaľ sa však na farme používajú chladiace nádrže, na žiadosť výrobcu syra sa mlieko môže do mliekarne privážať len raz denne. V takom prípade sa mlieko z rôznych dojení v čase výroby mieša výlučne v mliekarni, v ktorej prebieha výroba syra. Spracovanie mlieka priamo od kravy umožňuje zachovať v syre pôvodné vlastnosti mlieka, ktoré sú výsledkom rastlinnej rozmanitosti lúk, na ktorých sa kravy pasú. Zároveň to znamená, že „Beaufort“ je plnotučný syr, ktorý sa vyrába z neodstredeného mlieka a pomocou prírodných baktérií mliečneho kvasenia.

Zretie v studenej pivnici – fáza podstatná pre kvalitu syra – sa vyznačuje podmienkami, ktoré sú takmer rovnaké, ako klimatické podmienky panujúce vo vysoko položených miestach, kde sa syr vyrába, a úplne vyhovuje výrobe plnotučného syra.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov stanovených predpismi o označovaní a obchodnej úprave potravín musí etiketa syrov s označením pôvodu „Beaufort“ obsahovať v tom istom zornom poli:

— názov označenia, pričom veľkosť písma musí zodpovedať minimálne dvom tretinám najväčšieho písma na etikete,

— symbol CHOP Európskej únie.

Používanie akéhokoľvek iného prívlastku či označenia spolu s týmto označením pôvodu na etikete, v reklame, faktúrach či obchodných dokumentoch je zakázané, s výnimkou: – osobitných obchodných alebo výrobných značiek, – pojmov: „letný“ a „*chalet d'alpage*“, ktoré sa môžu používať za podmienok stanovených v špecifikácii.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Výrobná oblasť syra „Beaufort“ zahŕňa vysokohorskú časť departmánu Savojsko a pozostáva z obcí v pohorí Beaufortain, v údoliach Val d'Arly, Tarentaise a Maurienne a dvoch priľahlých oblastí v departmáne Horné Savojsko. zahŕňa územie týchto obcí na základe úradného zemepisného kódexu z roku 2024:

Departmán Savojsko:

Obce zahrnuté vcelku:

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 a Villaroger.

Čiastočne zahrnuté obce: Albertville s katastrálnymi územiami E2, E3 a E4, Césarches podľa hraníc zemepisnej výrobnej oblasti schválených 20. marca 2025 na zasadnutí príslušného národného výboru inštitútu *Institut national de l'origine et de la qualité* (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality).

Departmán Horné Savojsko

Obce zahrnuté vcelku: Praz-sur-Arly.

Čiastočne zahrnuté obce: (Les) Contamines-Montjoie s katastrálnymi územiami D8 (sčasti), E6, E7, E8 (sčasti), F5 (sčasti), F6 (sčasti), F8 (sčasti), F9, F10, F11, F12 a F13.

Mapa vymedzujúca hranice zemepisnej výrobnej oblasti bola uložená na obecných úradoch dotknutých obcí a je k dispozícii na webovom sídle inštitútu *Institut national de l'origine et de la qualité* (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality).

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Prírodné prostredie spojené s označením „Beaufort“ sa vyznačuje príslušnosťou k masívom vnútornej oblasti Álp, pre ktoré sú typické celistvé vnútorné masívy kryštalického pôvodu, ako aj sedimentárne horniny oblasti Briançonnaise a sčasti vonkajšie masívy kryštalického pôvodu, v ktorých sa môžu vyskytovať mäkké sedimentárne horniny typu bridlice.

Ako rozhranie medzi Severnými a Južnými Alpami v užšom zmysle má zemepisná oblasť označenia pôvodu, kde trvalé trávne porasty predstavujú 95 % plochy využívanej syrárskym odvetvím, tieto výhody:

— dostatočný (no nie príliš vysoký) úhrn zrážok a hlboká pôda, ktoré prajú rastu dostatku tráv na zaistenie náležitej výživy na chov dojníc,

— rozmanitá flóra bohatá na byliny, ktorá je porovnateľná so suchými lúkami.

Zemepisná oblasť označenia pôvodu „Beaufort“, ktorá sa nachádza v pohorí Beaufortain, údoliach Tarentaise a Maurienne a časti údolia Val d'Arly, sa vyznačuje veľkým podielom vysokohorských pasienkov (92 % chovných jednotiek v Savojsku)

Na týchto vysokohorských pasienkoch sa rozvinuli pastevné postupy, ktoré tvoria jedinečný systém, a či už jednotlivo, alebo vcelku sa nikde inde v Alpách v takej miere nevyskytujú a predstavujú jedinečný poľnohospodársko-pastevný systém. Tento systém sa vyznačuje využitím vegetácie z rôznych výškových polôh, pri ktorom sa striedavo spása dno údolia, svahy a vysokohorské pasienky. Hovädzí dobytok ide tam, kde rastie tráva, a vďaka každodennej prítomnosti človeka je možné dojenie na mieste a starostlivé hospodárenie s trávou spôsobom, ktorý pomáha uchovávať prírodné pasienky.

Tento poľnohospodársko-pastevný systém, ktorý sa využíva od 17. storočia, zaznamenal v priebehu času isté zmeny, ale jeho princíp ostáva rovnaký.

Vysokohorské pasienky, ktoré sa v lete využívajú 100 až 110 dní, majú toto zloženie:

— vysokohorské oblasti, kde sa pasú veľké stáda (50 až 150 dojníc). Vybudovali sa cestičky, ktoré vedú na horské pasienky a pomedzi ne, vďaka čomu stádo, ktoré za trávou putuje na vzdialenosť 1 500 až 2 500 m, môžu nasledovať pojazdné stroje na dojenie. Stádo tvorí viacero stád spojených dokopy.

— úpätia, kde sa pasú stáda jednotlivých rodín. Dojenie sa zvyklo vykonávať v menších salašoch slúžiacich ako mliekarne a v nižších výškach sa dojenie často vykonáva v týchto mliekarňach, hoci táto prax je čoraz zriedkavejšia.

Mlieko (najmä vo vysokohorských oblastiach) možno spracovať hneď na mieste, no vo väčšine prípadov ho zberajú mliekarne nachádzajúce sa dolu v údoliach, ktoré vyrábajú syr počas celého roka. V týchto údoliach stáda zimujú. Na plochách, ktoré stáda opustia, sa v lete produkuje aj seno.

Dojnice sa vždy presúvali mimo danej oblasti:

— určitý počet dojníc (vo vlastníctve výrobcov syra „Beaufort“) zimuje na planinách,

— iné, ktoré patria farmárom z nížin, sa pripájajú k stádu v oblasti len počas obdobia pastvy na alpských lúkach.

Jalovice pomáhajú udržiavať počas zimného obdobia protipožiarne pásy v departemente Var. Medzi vysokohorskou oblasťou a údoliami sa nachádza stredne položená oblasť kopcov („*montagnette*“), kde sa stáda zdržujú nejaký čas na jar a na jeseň.

Výrobná oblasť sa vyznačuje tradíciou chovu hovädzieho dobytka, najmä kráv plemien Tarine a Abondance. Platí to najmä pre plemeno Tarine, ktoré pochádza z údolia Tarentaise. V roku 1963 E. Quittet (autor referenčných diel o francúzskych plemenách hospodárskych zvierat) napísal tento opis: „Plemeno Tarine sa vyznačuje pozoruhodnou vytrvalosťou a odolnosťou v tých najdrsnejších životných podmienkach, prevažne vyplývajúcich zo spôsobu života (letný chov na alpských pasienkoch v nadmorskej výške 1 500 až 2 000 metrov). Kravy tohto plemena si dlho zachovávajú dobrú formu napriek pravidelnému oteleniu. Tieto kravy majú pozoruhodnú schopnosť využiť v zimnom období objemové krmivá, pričom si zachovávajú primeranú dojivosť. Tarine je vynikajúce plemeno dojníc, vhodné najmä do drsného podnebia.“

Syr „Beaufort“ sa od iných lisovaných varených syrov líši svojím obsahom tuku.

Technológia lisovania varených syrov sa začala používať na začiatku 17. storočia a rýchlo sa rozšírila vo všetkých horských oblastiach na východe Francúzska. Farmárom v regióne výroby syra „Beaufort“ umožnila počkať do zimy s predajom a so spotrebou mlieka, ktoré sa v lete v hojných množstvách vyprodukovalo na horských pasienkoch. Táto technika pôvodne vznikla z nutnosti, no časom nadobudla osobité vlastnosti, ktoré priamo súvisia s prostredím (používanie plnotučného mlieka a zrenie v chladných pivniciach).

Názov „Beaufort“ sa použil pri poľnohospodárskom prieskume uskutočnenom v roku 1929 na jasné odlíšenie tohto syra od ostatných syrov typu *gruyère*. „Lesný inšpektor uvádza, že syr *gruyère* z Beaufortu sa predáva pod názvom, Beaufort“, teda nie iba ako„Gruyère“, čo umožňuje jeho predaj za vyššiu cenu.

V roku 1945 sa dekrétom 45-1245, ktorým sa vymedzujú všetky francúzske syry, povolilo používanie názvu „Beaufort“ v prípade všetkých syrov „vyrábaných výlučne z kravského mlieka, varených, lisovaných a solených nasucho…“ V súčasnosti sa „Beaufort“ ešte stále odlišuje od všetkých ostatných lisovaných varených syrov najmä vďaka týmto skutočnostiam:

— výroba sa začína hneď po dojení zo surového plnotučného mlieka,

— používanie formy zvanej „cercle à Beaufort“ (formovací kruh), v ktorej sa obvod syrového bochníka preliačuje dovnútra,

— používanie tradičných syrárskych techník, najmä naočkovania termofilnými laktobacilmi vykultivovanými výrobcom syra,

— syrová hmota bez otvorov alebo takmer bez otvorov vďaka zreniu v chladnej pivnici.

Z organoleptického hľadiska sa „Beaufort“ vyznačuje tým, že pri konzumácii je na podnebí najprv pevný a potom sa rozpustí bez toho, aby sa príliš lepil. Musí mať rôznorodé arómy, z ktorých žiadna nie je príliš výrazná.

Opísané osobité vlastnosti prostredia majú za dôsledok veľmi bohatý rastlinný život a veľkú rozmanitosť vyskytujúcich sa rastlín. Vo výrobnej oblasti sa nachádzajú všetky fytosociologické skupiny pôvodné pre lúky, vresoviská a rašeliniská, ktoré sa využívajú na pastvu na alpských pasienkoch.

Vo viacerých štúdiách [napr. DORIOZ et al. (2000), DORIOZ, 1995, INRA, 1994, DORIOZ et VAN OORT, 1991, LEGROS et al., 1987, DORIOZ, 1995] sa poukázalo na mimoriadnu rôznorodosť a rozmanitosť lúk, na ktorých rastie celkovo 250 až 300 druhov. Podľa nasmerovania a sklonu skál a druhov pôdy je možné počas jedného dňa pastvy natrafiť na veľmi rôznorodé druhy krmiva.

Táto mimoriadne chutná flóra nepochybne poskytuje aromatický koktail, ktorý sa prejavuje v charakteristickej chuti a vôni syra „Beaufort“ (DUMONT et ADDA, 1978, BUCHIN et al., 1999, ASSELIN et al., 1999, in DORIOZ et al., 2000).

Pastevný systém je založený na využívaní tohto rastlinného bohatstva stádami miestnych plemien hovädzieho dobytka Tarine a Abondance chovaných pomocou pastevných postupov, ktoré sú úplne prispôsobené prostrediu. Okrem toho výroba syra z mlieka priamo od kravy umožňuje zachovať pôvodné vlastnosti mlieka, ktoré súvisia s rozmanitosťou flóry. Zároveň to znamená, že „Beaufort“ je plnotučný syr, ktorý sa vyrába z neodstredeného mlieka a pomocou prírodných baktérií mliečneho kvasenia. Používanie vypuklej kruhovej formy umožňuje výrobcom syra prispôsobiť výrobu značne premenlivým množstvám mlieka vyprodukovaného na alpských pasienkoch, udržať teplotu vo vnútri syra vo fáze lisovania a stabilizovať tvar bochníka. Zretie v studenej pivnici, čo je podstatný krok na zaistenie kvality syra, predstavuje fázu s čo najpodobnejšími klimatickými podmienkami ako vo vysoko položených miestach výroby syra a úplne vyhovuje výrobe plnotučného syra.

Techniky produkcie mlieka a výroby syra spolu predstavujú ucelený systém, ktorý je spätý so špecifickými vlastnosťami výrobku a vďaka ktorému sa aromatická rozmanitosť daná špecifickým rastlinstvom prejavuje v konečnom výrobku.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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