C/2025/4106

22.7.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4106)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Beaufort“

EU št.: PDO-FR-0106-AM01 – 23. april 2025

1. **Ime proizvoda**

„Beaufort“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pojasnilo, zakaj spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143

Opisane in pojasnjene spremembe ne vključujejo spremembe imena zaščitene geografske označbe ali spremembe uporabe tega imena. Ne morejo izničiti povezave iz člena 5(2), točka (b), in ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda. Te spremembe zato ustrezajo opredelitvi standardne spremembe.

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Pristojna služba v državi članici*

Naslov elektronske pošte inštituta INAO je bil posodobljen, številka faksa, ki se ne uporablja več, pa je bila črtana.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Skupina vložnikov*

Kontaktni podatki skupine vložnikov so bili spremenjeni tako, da je bila črtana številka faksa, ki se ne uporablja več.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. *Opredelitev geografskega območja*

V točki 3 je bilo dodano besedilo „na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2024“.

Ta redakcijska sprememba omogoča, da je geografsko območje navedeno po uradnem geografskem kodeksu v različici za leto 2024.

Razmejitev geografskega območja je bila spremenjena. Geografsko območje ZOP „Beaufort“ je bilo razširjeno na del občine Césarches v departmaju Savoie.

Poleg te spremembe so bili posodobljeni tudi seznam občin, ki sestavljajo geografsko območje, in njihova imena, ne da bi se spremenil obseg geografskega območja, da bi se upoštevale izvedene upravne spremembe, kot so navedene v uradnem geografskem kodeksu.

Dodan je bil tudi stavek z informacijami, da so zemljevidi geografskega območja na voljo na spletišču inštituta INAO.

Enotni dokument je bil spremenjen v točki Opredelitev geografskega območja.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

4. *Identifikacija gospodarskih subjektov*

Določeno je bilo, da morajo gospodarski subjekti, ki so dejavni del leta, v svoji identifikacijski izjavi navesti svoja obdobja proizvodnje.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. *Prijavne obveznosti*

Prijavne obveznosti za proizvajalce mleka, dejavne le v delu leta, so bile odpravljene.

Te prijavne obveznosti pomenijo znatno upravno breme, posredovani podatki pa niso koristni. Glede na to, da je datum ponovnega začetka dejavnosti odvisen od številnih dejavnikov (npr. vremena), so predloženi datumi ponovnega začetka pogosto precej nejasni.

Tehnični postopki za razvrščanje hlebcev sira so bili spremenjeni tako, da bi vključevali nadzor s strani skupine proizvajalcev. Namen tega dodatka je preprečiti, da bi bili različni proizvajalci sira razvrščeni različno.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

6. *Opredelitev črede*

Pojasnjeno je bilo, da se izraz „čreda“ nanaša na vse krave molznice na kmetijskem gospodarstvu, ne glede na to, ali so trenutno v laktaciji ali v suhi dobi.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7. *Prehrana*

Določeno je bilo, da se mora čreda pasti znotraj geografskega območja. Izraz „transgeni“ je bil nadomeščen z izrazom „GSO“, da se prepovedo vse morebitne genetske spremembe.

Na seznam krmil v zimskem obroku krav je bila dodana dehidrirana navadna turška detelja. Ta krma omogoča dopolnitev in raznovrstnost prehrane črede. Izraz „transgeni“ je bil prav tako nadomeščen z izrazom „GSO“.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

8. *Predelava mleka*

Črtana je bila določba, ki omejuje prenos mleka prek črpalk. Tako merilo je namreč subjektivno in ga zato ni mogoče preveriti. Poleg tega proizvajalci nimajo nobenega razloga, da bi povečali število premikov mleka.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

9. *Metoda proizvodnje*

Določeno je bilo, da se mora za oblikovanje sirnine uporabljati laneni sirarski prt.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

10. *Dokazi o povezavi z geografskim območjem*

V točki 5 enotnega dokumenta so bili črtani naslovi odstavkov, da bi bilo besedilo lažje berljivo.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

12. *Podrobne navedbe označevanja*

S spremembo je bilo določeno, da mora biti ime v istem vidnem polju kot simbol.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Beaufort“

EU št.: PDO-FR-0106-AM01 – 23. april 2025

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Beaufort“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0406 – Sir in skuta

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Beaufort“ je sir s stisnjenim kuhanim testom, izdelan izključno iz polnomastnega nepasteriziranega kravjega mleka, ki se predela surovo. Sir se soli v slanici in nato še po površini ter zori najmanj pet mesecev.

Testo je prožno in kremasto ter ima lahko nekaj tankih vodoravnih razpok in nekaj luknjic (v francoščini znanih kot „kurja očesca“). Hlebci so ploščati z vbočenim obodom, tehtajo od 20 do 70 kg, njihov premer je od 35 do 75 centimetrov, višina stranice pa meri od 11 do 16 centimetrov. Oprana skorja je čista, čvrsta in enotne rumene do rjave barve. Ko se sir „Beaufort“ popolnoma posuši, vsebuje najmanj 48 % maščob, vsebnost suhe snovi v zorjenem siru pa ne sme biti nižja od 61 gramov na vsakih 100 gramov sira.

Če se sir prodaja v predpakiranih kosih, je treba na vsakem kosu obvezno pustiti del skorje, značilne za proizvode s to označbo, s katere pa je dovoljeno odstraniti mažo. Če se sir prodaja nariban, je prepovedano uporabljati označbo „Beaufort“.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Vsaj 75 % potreb mlečne črede po senu in paši je treba zadovoljiti z viri z geografskega območja. Krmo, pridobljeno zunaj opredeljenega območja, je mogoče uporabiti le kot dopolnilo lokalnih virov. Paša mora potekati na geografskem območju.

Viri krme na tem območju ne zadostujejo vedno za prehrano čred. Zaradi podnebnih in talnih razmer na območju ni mogoče proizvajati odobrene enostavne ali sestavljene dopolnilne krmne mešanice.

Ker velika večina osnovne krme črede (paša in seno) izvira z geografskega območja, dopolnilna krmna mešanica pa je strogo omejena, ta krma, proizvedena zunaj območja, le minimalno vpliva na značilnosti, ki so predvsem posledica geografskega okolja.

Sorte rastlin, ki so GSO, niso dovoljene.

Silirani proizvodi, druga fermentirana krma in pulpa sladkorne pese so na kmetijskem gospodarstvu prepovedani.

Vsaj 20 % letnih potreb krav molznic po senu je treba zadovoljiti s senom z geografskega območja.

V pašnem obdobju lahko krave molznice prejmejo dopolnilno krmno mešanico le v izjemnih okoliščinah (telitev, molzna vaba, nenavadni vremenski dogodki, izpust na pašo in konec sezone).

Dopolnilna krmna mešanica ne sme presegati:

— če se krave pasejo na gorskih pašnikih: v povprečju 1,5 kg na kravo v laktaciji na dan v celotni čredi. Pred 1. avgustom so kot dopolnilna krmna mešanica dovoljena samo žita;

— če se krave pasejo zunaj gorskih pašnikov: v povprečju 2,5 kg na kravo v laktaciji na dan v celotni čredi.

Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira „Beaufort“, mora prihajati izključno iz čred, ki jih sestavljajo krave lokalnih pasem tarine in abondance. Povprečna proizvodnja črede ne sme presegati 5 000 kg mleka na kravo v laktaciji na leto.

Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira „Beaufort“, mora prihajati izključno iz čred, ki jih sestavljajo krave lokalnih pasem tarine in abondance. Povprečna proizvodnja črede ne sme presegati 5 000 kg mleka na kravo v laktaciji na leto.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodnja mleka ter izdelava in zorenje sira potekajo na geografskem območju.

Mleko je treba dostaviti v mlekarno čim prej po molži, vendar se lahko na zahtevo sirarja v mlekarno dostavi samo enkrat na dan, če se na kmetiji uporabljajo hladilne cisterne. V tem primeru se mleko iz različnih molž zmeša šele v sirarni, ko se začne proizvodnja sira. Predelava mleka neposredno iz krave omogoča, da sir ohrani prvotne lastnosti mleka, ki izhajajo iz raznolikosti rastlinja na travnikih, na katerih se pasejo krave. To pomeni tudi, da je sir „Beaufort“ polnomasten sir, proizveden iz neposnetega mleka z uporabo divjih kvasovk.

Zorenje sira v hladni kleti je bistven korak za zagotavljanje njegove kakovosti in je faza, v kateri so podnebne razmere kar najbolj podobne tistim na visokih nadmorskih višinah, kjer se proizvaja sir, ter je popolnoma skladno s proizvodnjo polnomastnega sira.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg obveznih navedb, določenih s predpisi o označevanju in predstavitvi živil, morata biti na etiketi sirov z označbo porekla „Beaufort“ v istem vidnem polju:

— ime označbe, ki mora biti izpisano s pisavo, katere velikost ne sme biti manjša od dveh tretjin velikosti največje pisave na etiketi,

— simbol ZOP Evropske unije.

Prepovedano je dodajanje opisov ali drugih navedb ob označbi porekla na etiketah, v oglasih, na računih in v trgovskih dokumentih, razen: — posebnih trgovskih imen ali blagovnih znamk, — nekaterih izrazov: „poletje“ in „planšarska koča“, ki se lahko uporabljata pod pogoji, določenimi v specifikaciji proizvoda.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje sira „Beaufort“ zajema visokogorsko območje departmaja Savoie in vključuje gorovja Beaufortain, Val d'Arly, Tarentaise in Maurienne ter dva sosednja predela v departmaju Haute Savoie. Na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2024 zajema ozemlje naslednjih občin:

departma Savoie:

v celoti vključene občine:

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 in Villaroger;

delno vključeni občini: Albertville, ki zajema katastrske oddelke E2, E3 in E4, in Césarches v skladu z mejami geografskega območja proizvodnje, kot jih je odobril pristojni nacionalni odbor nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost na seji 20. marca 2025;

departma Haute-Savoie:

v celoti vključena občina: Praz-sur-Arly;

delno vključena občina: (Les) Contamines-Montjoie, ki zajema katastrske oddelke D8 (delno), E6, E7, E8 (delno), F5 (delno), F6 (delno), F8 (delno), F9, F10, F11, F12 in F13.

Občinskim organom zadevnih občin je bil predložen zemljevid, ki opredeljuje meje geografskega območja proizvodnje in je na voljo na spletišču nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Naravno okolje, povezano z označbo „Beaufort“, pripada pogorjem notranjega območja Alp, ki ga opredeljujejo pretežno kompaktna notranja pogorja iz kristalnih kamnin in sedimentne kamnine briançonskega območja ter deloma zunanja pogorja iz kristalnih kamnin, kjer se lahko pojavljajo mehke sedimentne kamnine, na primer skrilavci.

Lega geografskega območja označbe porekla, ki v tvori stičišče med severnimi in južnimi Alpami v strogem pomenu besede in kjer trajno travinje obsega 95 % površin, ki jih uporablja sirarski sektor, omogoča kar najboljše izkoriščanje njegovih prednosti:

— dovolj (vendar ne preveč) padavin in globoka tla, ki omogočajo obsežno rast hranljive trave za vzrejo krav molznic,

— raznoliko rastlinje, ki ga sestavljajo številne aromatične rastline, primerljive s tistimi, ki rastejo na suhih travnikih.

Za geografsko območje označbe porekla „Beaufort“, ki obsega pogorje Beaufortain, dolini Tarentaise in Maurienne ter del doline Val d'Arly, so značilni številni gorski pašniki (92 % pašnih enot departmaja Savoie).

Na teh gorskih pašnikih so se razvile planšarske prakse, ki jih niti posamično niti kot celoto ne srečamo nikjer drugje v Alpah in ki tvorijo enoten kmetijsko-planšarski sistem. Za ta sistem je značilna uporaba rastlinja na različnih nadmorskih višinah, ki vključuje dopolnjujočo se uporabo dolinskega dna, pobočja in gorskih pašnikov. Ljudje in živali sledijo rasti trave, vsakodnevna navzočnost človeka pa omogoča molžo na kraju samem ter skrbno upravljanje trave na način, ki pomaga ohranjati naravne pašnike.

Kmetijsko-planšarski sistem, ki se uporablja od 17. stoletja, se je sčasoma razvil, vendar še naprej deluje po podobnih načelih.

Gorski pašniki, ki se poleti uporabljajo od 100 do 110 dni, obsegajo:

— visoke gore, kjer se pase velika čreda (50–150 krav molznic). Do gorskega pašnika in na njem so bile izdelane poti, ki omogočajo, da premični molzni stroji sledijo čredi, ki prepotuje razdaljo od 1 500 m do 2 500 m ter tako sledi rasti trave. Čredo sestavlja skupina več čred;

— vznožje, kjer se pasejo črede posameznih družin. Molža se je včasih izvajala v planšarijah, ki so se uporabljale kot mlekarne. Na nižjih nadmorskih višinah se molža še izvaja v teh mlekarnah, čeprav je ta praksa vse redkejša.

Mleko (zlasti v visokih gorah) se lahko predela na kraju samem, večinoma pa ga zberejo mlekarne v dolini, kjer izdelujejo sir skozi vse leto. Črede v teh dolinah tudi prezimijo. Poleg tega se tam suši seno na površinah, kjer poleti ni čred.

Krave molznice so se vedno selile zunaj območja:

— določeno število krav molznic (v lasti proizvajalcev sira „Beaufort“) prezimi na ravninah,

— druge krave molznice v lasti nižinskih kmetov pa se čredam na tem območju pridružijo le v pašnem obdobju na alpskih pašnikih.

Telice med zimo pomagajo vzdrževati požarne pasove v Varu. Med dolinami in gorskimi pašniki je vmesno območje, imenovano „montagnette“, kjer se črede nekaj časa zadržujejo spomladi in jeseni.

Za območje proizvodnje je značilna tradicija govedoreje, zlasti krav pasem tarine in abondance. To velja zlasti za pasmo tarine, ki izvira iz doline Tarentaise. Leta 1963 je E. Quittet zapisal: „Pasma tarine je izjemno vzdržljiva in odporna proti najtežjim življenjskim razmeram, predvsem zaradi načina življenja (poletje preživi na gorskih pašnikih na nadmorski višini med 1 500 in 2 000 metri). Krave te pasme ostanejo dolgo časa zdrave, kljub rednim telitvam. Znane so po tem, da se lahko pozimi prehranjujejo le z voluminozno krmo in kljub temu dajejo sprejemljive količine mleka. Pasma tarine je odlična molzna pasma zlasti za ostro podnebje.“

Sir „Beaufort“ se zaradi visoke vsebnosti maščob razlikuje od drugih sirov s stisnjenim kuhanim testom.

Tehnika izdelave sirov s stisnjenim kuhanim testom, ki so jo razvili v začetku 17. stoletja, se je hitro razširila na vsa gorska območja v vzhodni Franciji. Tako so kmetje v regiji „Beaufort“ lahko počakali do zime, preden so prodali in zaužili mleko, ki so ga poleti v izobilju proizvedli na gorskih pašnikih. Ta tehnika se je prvotno razvila iz nuje, pozneje pa je pridobila posebne značilnosti, ki so neposredno povezane z okoljem (uporaba polnomastnega mleka in zorenje v hladni kleti).

Med kmetijsko raziskavo, izvedeno leta 1929, se je ime „Beaufort“ jasno razlikovalo od drugih sirov gruyère. „Gozdarski inšpektor navaja, da se sir gruyère Beaufort prodaja pod imenom ‚Beaufort‘ in ne več preprosto pod imenom ‚Gruyère‘, zaradi česar se lahko prodaja po višji ceni.“

Leta 1945 je bila z odlokom 45-1245, ki je opredeljeval vse francoske sire, odobrena uporaba imena „Beaufort“ za vse sire, „proizvedene izključno iz kravjega mleka, s kuhanim, stisnjenim in suho nasoljenim testom [...]“. Danes se sir „Beaufort“ še vedno razlikuje od vseh drugih sirov s kuhanim stisnjenim testom, zlasti zaradi:

— uporabe surovega polnomastnega mleka neposredno po molži za proizvodnjo sira,

— uporabe lesenega oblikovala, znanega kot „cercle à Beaufort“, zaradi katerega ima sir vbočen obod,

— uporabe tradicionalnih tehnik izdelave sira, zlasti inokulacije s termofilnimi laktobacili, ki jih goji sirar,

— testa, ki je zaradi zorenja v hladni kleti povsem ali skoraj povsem brez lukenj.

Ena od posebnih organoleptičnih lastnosti sira „Beaufort“ je, da je testo v ustih sprva čvrsto, nato pa se stopi, vendar obenem ni preveč lepljivo. Sir mora imeti različne, vendar ne premočne arome.

Opisane posebnosti okolja so botrovale razvoju zelo bogatega rastlinstva in raznolikih rastlinskih vrst. Na območju proizvodnje lahko najdemo vse fitosociološke skupine, ki avtohtono uspevajo na traviščih, resavah in barjih, ki se uporabljajo za gorsko pašo.

Več študij, na primer Dorioz idr. (2000), Dorioz (1995), INRA (1994), Dorioz in Van Oort (1991), Legros idr. (1987) in Dorioz (1995), navaja, da so travniki izjemno raznoliki in raznovrstni, saj na njih raste od 250 do 300 vrst. Glede na lego, nagib kamninske podlage in vrsto tal je lahko v enem pašnem dnevu na voljo zelo raznolika krma.

To rastlinje, ki kravam zelo tekne, nedvomno vsebuje aromatično mešanico, ki se izraža v značilnem okusu in vonju sira „Beaufort“ (Dumont in Adda (1978), Buchin idr. (1999) ter Asselin idr. (1999) v Dorioz idr. (2000)).

Planšarski sistem temelji na čim večjem izkoristku te izjemno raznolike vegetacije s čredami lokalnih pasem goveda tarine in abondance, ki se redijo v skladu s planšarskimi praksami, ki so popolnoma prilagojene okolju. Poleg tega proizvodnja sira z mlekom neposredno iz krave omogoča, da sir ohrani prvotne lastnosti mleka, povezane z raznolikostjo rastlinstva. To pomeni tudi, da je sir „Beaufort“ polnomasten sir, proizveden iz neposnetega mleka z uporabo divjih kvasovk. Sirarji se lahko z uporabo konveksnega obroča prilagodijo pomembnim razlikam v količinah mleka, proizvedenega na gorskih pašnikih, med stiskanjem ohranijo temperaturo v notranjosti sira ter stabilizirajo obliko hlebca. Zorenje sira v hladni kleti je bistven korak za zagotavljanje njegove kakovosti in faza, v kateri so podnebne razmere čim bolj podobne tistim na visokih nadmorskih višinah, kjer se proizvaja sir, ter je popolnoma skladno s proizvodnjo polnomastnega sira.

Proizvodnja mleka in tehnike izdelave sira kot celota tvorijo skladen sistem, povezan s posebnostmi proizvoda, kar omogoča, da se raznolike arome, ki izhajajo iz posebnega rastlinstva, izrazijo v končnem proizvodu.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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