C/2025/4106

22.7.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4106)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Beaufort”

EU-nr: PDO-FR-0106-AM01 – 23 april 2025

1. **Produktens namn**

”Beaufort”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Nationell myndighet som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet

6. **Klassificering som standardändring**

Förklaring till varför ändringen eller ändringarna omfattas av definitionen av standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143:

De beskrivna och motiverade ändringarna inbegriper inte en ändring av namnet på den skyddade geografiska beteckningen eller av användningen av det namnet. De riskerar inte att upphäva det samband som avses i artikel 5.2 b, och innebär inte ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten. Dessa ändringar uppfyller därför definitionen av en standardändring.

7. **Beskrivning av den eller de ändringar som godkänts**

1. *Behörig myndighet i medlemsstaten*

INAO:s e-postadress har uppdaterats och faxnumret, som inte längre används, har tagits bort.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Ansökande grupp*

Kontaktuppgifterna för den ansökande gruppen har ändrats för att ta bort faxnumret, som inte längre används.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. *Avgränsning av det geografiska området*

I punkt 3 har orden ”baserat på 2024 års officiella geografiska kodex” lagts till.

Denna redaktionella ändring gör det möjligt att avgränsa det geografiska området med hänvisning till 2024 års version av den officiella geografiska kodexen.

Avgränsningen av det geografiska området har ändrats. Det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Beaufort” har utvidgats till att omfatta en del av kommunen Césarches i departementet Savoie.

Bortsett från denna ändring har förteckningen över kommuner (inklusive kommunernas namn) som utgör det geografiska området uppdaterats i linje med de administrativa ändringar som gjorts i den officiella geografiska kodexen, men detta påverkar inte det geografiska områdets gränser.

En mening har också lagts till med information om att kartor som täcker det geografiska området finns tillgängliga på INAO:s webbplats.

Ändringar till det sammanfattande dokumentet har gjorts under rubriken ”Definition av det geografiska området”.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. *Identifiering av aktörerna*

Det har specificerats att aktörer som är verksamma under en del av året måste ange sina produktionsperioder i sin identitetsförklaring.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. *Deklarationskrav*

Deklarationskraven för mjölkproducenter som endast producerar under en del av året har avskaffats.

Dessa deklarationskrav medför en betydande administrativ börda utan att de uppgifter som överlämnas är användbara. Eftersom datumet för återupptagande av verksamheten beror på ett stort antal faktorer (t.ex. vädret) är de angivna datumen ofta ganska vaga.

De tekniska förfarandena för klassificering av ostarna har också ändrats så att producentgruppen nu har tillsyn. Syftet med detta tillägg är att undvika att olika ostproducenter klassificeras på olika sätt.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

6. *Definition av besättning*

Det har klargjorts att begreppet ”besättning” avser alla mjölkkor som finns på jordbruksföretaget, oavsett om de för närvarande är i laktation eller sinlagda.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

7. *Foder*

Det har specificerats att besättningen måste beta inom det geografiska området. Begreppet ”transgen” har ersatts med begreppet ”GMO” för att förbjuda alla former av genetisk modifiering.

Torkad esparsett har lagts till i förteckningen över foderråvaror i kornas vinterfoder. Detta foder gör det möjligt att komplettera och diversifiera besättningens foder. Begreppet ”transgen” har också ersatts med begreppet ”GMO”.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

8. *Förädling av mjölken*

Bestämmelsen om att mjölken inte får passera genom pumpar har strukits. Ett sådant kriterium är subjektivt och därför omöjligt att kontrollera. Dessutom har producenterna inget incitament att öka antalet förflyttningar av mjölk.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

9. *Produktionsmetod*

Det har preciserats att duken som används för att forma ostmassan måste vara av lin.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

10. *Bevis på sambandet med det geografiska området*

Under punkt 5 i det sammanfattande dokumentet har rubrikerna på styckena strukits för att göra texten mer lättläst.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

12. *Särskilda faktorer vid märkningen*

En ändring har gjorts för att precisera att namnet måste finnas i samma synfält som symbolen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Beaufort”

EU-nr: PDO-FR-0106-AM01 – 23 april 2025

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Beaufort”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

0406 – Ost och ostmassa

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Beaufort” är en ost som tillverkas av uppvärmd, pressad ostmassa framställd uteslutande av helfet, opastöriserad komjölk. Ostmassan formas i obehandlat tillstånd, saltas i lake och därefter på ytan. Osten lagras i minst fem månader.

Ostmassan är mjuk och fyllig, eventuellt med fina horisontella sprickor och en del mindre hål (på franska kallat *oeil de perdrix*). De hela ostarna är platta med konkav kant och väger mellan 20 och 70 kg. Diametern är mellan 35 och 75 centimeter och höjden mellan 11 och 16 centimeter. Skorpan är tvättad, ren och fast och har jämn gul till brun färg. ”Beaufort” har en fetthalt på minst 48 % efter fullständig torkning och en torrsubstanshalt som inte får understiga 61 % i lagrad ost.

När osten säljs färdigförpackad ska en del av den karakteristiska skorpan finnas kvar på bitarna; kittet får dock avlägsnas. När osten säljs riven får beteckningen ”Beaufort” inte användas.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Minst 75 % av behovet av hö och bete för mjölkbesättningen ska komma från det geografiska området. Foder får endast införas från områden utanför området som ett komplement till de lokala resurserna. Bete måste äga rum inom det geografiska området.

Foderresurserna i området är inte alltid tillräckliga för att utfodra besättningarna. Det är inte möjligt att producera godkänt foder eller blandat tillskottsfoder i området på grund av klimat- och markförhållandena.

Eftersom den största delen av besättningarnas basfoder (betesmark och hö) kommer från det geografiska området och tillskottsfoder är strikt begränsat, är inverkan av foder som produceras utanför området på de egenskaper som främst beror på den geografiska miljön minimal.

Genetiskt modifierade växtsorter är inte tillåtna.

Ensilage, annat fermenterat foder och betmassa är förbjudet på jordbruksföretaget.

Minst 20 % av årsbehovet av hö för utfodringen av mjölkkor ska komma från det geografiska området.

Under betesperioden får mjölkkor endast ges tillskottsfoder i undantagsfall (kalvning, lockbete till mjölkning, extremt väder, utsläpp på bete och mot slutet av säsongen).

Tillskottsfodret får inte överstiga följande:

— När korna betar på alpängar: 1,5 kg per mjölkko och dag i genomsnitt för hela besättningen. Före den 1 augusti får endast spannmål användas som tillskottsfoder.

— När korna betar utanför alpängar: 2,5 kg per mjölkko och dag i genomsnitt för hela besättningen.

Mjölk som används för framställning av ost av typen ”Beaufort” får endast komma från besättningar som består av kor av de lokala raserna Tarine och Abondance. Besättningens genomsnittliga produktion får inte överstiga 5 000 kg mjölk per mjölkko och år.

Mjölk som används för framställning av ost av typen ”Beaufort” får endast komma från besättningar som består av kor av de lokala raserna Tarine och Abondance. Besättningens genomsnittliga produktion får inte överstiga 5 000 kg mjölk per mjölkko och år.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Mjölkproduktionen samt framställningen och lagringen av osten ska äga rum inom det geografiska området.

Mjölken måste transporteras till mejeriet så snart som möjligt efter mjölkningen. Om osttillverkaren så önskar och om det finns kyltankar på anläggningen får mjölken dock transporteras till mejeriet en gång om dagen. I detta fall blandas mjölken från olika mjölkningar först i mejeriet där osten framställs. Mjölken förädlas direkt efter mjölkningen, vilket gör att dess ursprungliga egenskaper, som beror på växtrikedomen i de ängar där korna betar, bevaras i osten. Detta innebär också att ”Beaufort” är en helfet ost, framställd av oskummad mjölk och med hjälp av vilda mjölksyrakulturer.

Lagringen i kallt mognadslager är nödvändig för att osten ska få sin särskilda karaktär. Förhållandena vid lagringen liknar klimatförhållandena på de högt belägna platser där osten tillverkas och är särskilt lämpliga för framställning av helfet ost.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver de uppgifter som krävs enligt reglerna om märkning och presentation av livsmedel ska märkningen av ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Beaufort” inkludera följande i samma synfält:

— Namnet på beteckningen i ett typsnitt som är minst två tredjedelar av storleken på det största typsnittet på märkningen.

— Europeiska unionens symbol för skyddad ursprungsbeteckning.

Inga andra benämningar eller beteckningar får användas tillsammans med denna skyddade ursprungsbeteckning i samband med märkning eller reklam eller på fakturor eller handelsdokument, med undantag av – specifika varumärkesnamn eller varumärken, – orden ”été” och ”chalet d'alpage”, som får användas på de villkor som anges i produktspecifikationen.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för ”Beaufort” omfattar bergsområdena i departementet Savoie och inbegriper bergskedjorna Beaufortain, Val d'Arly, Tarentaise och Maurienne samt två angränsande områden i Haute Savoie. Området omfattar nedanstående kommuner, på grundval av 2024 års officiella geografiska kodex.

Departementet Savoie

Kommuner som ingår i sin helhet:

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 och Villaroger.

Kommuner som delvis ingår: Albertville, bestående av markegendomarna E2, E3 och E4, samt Césarches enligt de gränser för det geografiska produktionsområdet som fastställts av den behöriga nationella kommittén vid *Institut national de l'origine et de la qualité* (Nationella institutet för ursprung och kvalitet) vid dess sammanträde den 20 mars 2025.

Departementet Haute-Savoie

Kommun som ingår i sin helhet: Praz-sur-Arly.

Kommuner som delvis ingår: (Les) Contamines-Montjoie, bestående av markegendomarna D8 (delvis), E6, E7, E8 (delvis), F5 (delvis), F6 (delvis), F8 (delvis), F9, F10, F11, F12 och F13.

En karta som avgränsar det geografiska produktionsområdet har lämnats in till de berörda kommunernas myndigheter och finns tillgänglig på webbplatsen för *Institut national de l'origine et de la qualité*.

5. **Samband med det geografiska området**

Den naturliga miljön i produktionsområdet för ”Beaufort” präglas av att området tillhör massiven i Alpernas inre delar och kännetecknas framför allt av kompakta, kristallina inre massiv och sedimentära klippor i området Briançonnaise. I delar av de yttre kristallina massiven kan det förekomma mjuka sedimentära klippor av skiffertyp.

Det geografiska området för ursprungsbeteckningen ligger i strikt bemärkelse där norra och södra Alperna möts. Den permanenta betesmarken utgör här 95 % av den areal som ingår i produktionskedjan, vilket ger följande fördelar:

— Tillräckligt stora (men samtidigt inte alltför rikliga) regnmängder samt djupa jordar som gör att det växer tillräckligt med gräs för att ge mjölkkorna tillräcklig näring.

— En mångskiftande flora som är rik på aromatiska växter och som kan jämföras med torr gräsmark.

Det geografiska området för ursprungsbeteckningen ”Beaufort”, som omfattar Beaufortainmassivet samt dalarna Tarentaise, Maurienne och en del av Val d’Arly, kännetecknas av de stora områdena med fäbodvall (92 % av betesenheterna i Savoie).

På dessa fäbodvallar har betesmetoder utvecklats som varken var för sig eller tillsammans återfinns i samma omfattning på andra håll i Alperna utan utgör ett unikt system som bygger på kombinationen jordbruk och bete. Detta system kännetecknas av att man använder sig av de olika nivåerna av växtlighet – dalbotten, bergssluttning och fäbodvall – så att de kompletterar varandra. Nötboskapen förflyttar sig allteftersom gräset växer och eftersom människor vistas i området varje dag kan mjölkningen göras på plats. Denna typ av skötsel bidrar till att naturbetesmarken kan bibehållas.

Systemet som bygger på kombinationen jordbruk och bete har funnits sedan 1600-talet. Även om det har utvecklats efterhand är principerna fortfarande desamma.

De fäbodvallar som används 100–110 dagar under sommaren är följande:

— Höga berg, där mer omfattande besättningar (50–150 mjölkkor) betar. I och med att det har upprättats en förbindelseväg till och inom fäbodvallen kan mobila mjölkningsmaskiner följa besättningen som förflyttar sig från 1 500 meters höjd upp till 2 500 meters höjd när de följer gräsväxten. Besättningen består av flera sammanförda besättningar.

— Foten av bergen, där enskilda familjebesättningar betar. Mjölkningen skedde tidigare i mindre fäbodstugor som användes som mjölkrum. På lägre höjder sker mjölkningen ofta i dessa mjölkrum, även om denna praxis blir allt mindre vanlig.

Mjölken (särskilt i höga berg) kan förädlas på plats, men det mesta samlas in av mejerier i dalgångarna, som tillverkar ost året om. Det är i dessa dalar som besättningarna övervintrar. Här framställs också hö på de ytor som frigörs av besättningarna under sommaren.

Det har alltid förekommit förflyttningar av mjölkkor utanför området:

— Ett visst antal mjölkkor (som ägs av producenter av ”Beaufort”) tillbringar vintern på slätterna.

— Andra, som tillhör lantbrukare i lägre belägna områden, ansluter sig till besättningarna i området endast under betessäsongen på alpängarna.

Kvigor hjälper till att upprätthålla brandgator i Var under vinterperioden. Mellan dal och fäbodvall finns det också en mellannivå som kallas ”montagnette”, där besättningarna hålls en tid under våren och hösten.

I produktionsområdet finns en tradition av boskapsuppfödning, särskilt med kor av raserna Tarine och Abondance. Detta gäller särskilt rasen Tarine, som har sitt ursprung i Tarentaisedalen. Redan 1963 skrev E. Quittet följande: ”Rasen Tarine är enastående tålig och klarar de allra hårdaste levnadsförhållanden, vilket till stor del förklaras av dess levnadssätt (sommarbete på alpängar på mellan 1 500 och 2 000 meters höjd). Korna av denna ras håller sig länge vid god vigör trots regelbundna kalvningar. Korna har en anmärkningsvärd förmåga att tillvarata grovfodret under vinterperioden, med acceptabel mjölkproduktion. Tarine är en utmärkt mjölkras, särskilt för hårt klimat.”

”Beaufort” skiljer sig från andra ostar framställda av uppvärmd, pressad ostmassa genom sin feta karaktär.

Metoden med uppvärmd, pressad ostmassa utvecklades i början av 1600-talet och spreds snabbt inom alla bergsområden i östra Frankrike. För lantbrukarna i produktionsområdet för ”Beaufort” innebar denna metod att man kunde vänta till vinterperioden med att sälja och konsumera den mjölk som producerades i överflöd på fäbodvallarna under sommaren. Denna metod användes först bara av nödvändighet men har idag blivit kännetecknande för området (användning av helfet mjölk och mognadslagring i kyla).

Vid 1929 års jordbruksundersökning gjordes också åtskillnad mellan ost med namnet ”Beaufort” och andra ostar av gruyèretyp. I samband med undersökningen förtydligade skogsinspektören att gruyèreosten Beaufort säljs under namnet ”Beaufort” och inte längre bara som ”Gruyère”, vilket gör att den kan säljas till ett högre pris.

Enligt dekret nr 45-1245 från 1945, där samtliga franska ostar beskrivs, ska beteckningen ”Beaufort” avse ost ”som görs uteslutande av komjölk och framställs av uppvärmd ostmassa, pressas och saltas …”. Än i dag skiljer sig ”Beaufort” från annan ost framställd av uppvärmd, pressad ostmassa framför allt genom att

— den framställs av obehandlad helfet mjölk direkt efter mjölkningen,

— en cirkelformig träform, ”cercle à Beaufort”, används, vilket ger osten dess konkava kant,

— traditionella ostframställningsmetoder används, framför allt ympning med termofila mjölksyrabakterier som odlas av osttillverkaren,

— den helt eller nästan helt saknar hål eftersom den lagras i kallt mognadslager.

En av de särskilda organoleptiska egenskaperna hos ”Beaufort” är att ostmassan först känns fast i munnen och därefter smälter utan att fastna alltför mycket i munnen. Osten ska ha olika aromer, varav ingen får vara för dominerande.

De beskrivna särdragen i miljön ger en mycket rik flora och en mycket varierad växtlighet. Här finns alla växtsociologiska grupper som hör hemma på gräsmarker, hedmarker och mossar som används som fäbodvallar.

Flera studier, t.ex. Dorioz m.fl. (2000), Dorioz 1995, INRA 1994, Dorioz och Van Oort 1991, Legros m.fl. 1987 och Dorioz 1995, har visat på ängarnas extrema variation och mångfald med sammanlagt 250–300 olika arter. Beroende på exponering, bergens sluttningsgrad och jordmån kan betet bli mycket varierat under en och samma betesdag.

Denna ytterst välsmakande flora innehåller onekligen en aromatisk blandning som kommer till uttryck i den karakteristiska smaken och doften av ”Beaufort” (Dumont och Adda 1978, Buchin m.fl. 1999 och Asselin m.fl. 1999 i Dorioz m.fl. 2000).

Betessystemet bygger på att utnyttja denna rika växtlighet med hjälp av besättningar av de lokala raserna Tarine och Abondance, och på att betesmetoderna är helt och hållet anpassade till miljön. När osten framställs med mjölk direkt från kon bevaras mjölkens ursprungliga egenskaper som har ett samband med florans mångfald. Detta innebär också att ”Beaufort” är en helfet ost, framställd av oskummad mjölk och med hjälp av vilda mjölksyrakulturer. Genom att använda en konvex cirkelform kan osttillverkarna anpassa sig till de stora variationer i mängden mjölk som produceras på alpängarna, bibehålla temperaturen inuti osten under pressningen och ge osten en stabil form. Lagringen i kallt mognadslager är nödvändig för att osten ska få sin särskilda karaktär. Förhållandena vid lagringen liknar klimatförhållandena på de högt belägna platser där osten tillverkas och är särskilt lämpliga för framställning av helfet ost.

Som helhet utgör mjölkproduktionen och ostframställningen ett sammanhängande system med koppling till produktens särskilda egenskaper som gör att den aromatiska mångfald som har sin grund i den speciella floran kommer till uttryck i slutprodukten.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

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