

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2014/C 260/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„BEAUFORT”

Nr WE: FR-PDO-0317-01097 – 22.02.2013

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne: kontrole

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany)

Opis produktu

Opis faz zaprawiania mleka podpuszczką, gotowania i prasowania, które nie opisują produktu, zostaje przeniesiony do nagłówka „Metoda produkcji”. Wartości podane w przepisach dotyczących zawartości tłuszczu i suchej masy zostają przeliczone na wartości procentowe (obliczone dla produktu po całkowitym osuszeniu w przypadku pierwszej danej i dla produktu dojrzałego w przypadku drugiej danej).

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Akapit dotyczący oznakowania kręgów zostaje przeniesiony do pkt 4.4 specyfikacji dotyczącego znakowania serów. Przeredagowanie tego nagłówka nie stanowi zmiany merytorycznej, przyczynia się jedynie do lepszego zrozumienia treści nagłówka.

Obszar geograficzny

Opis obszaru geograficznego zostaje przeredagowany, aby uściślić położenie geograficzne obszaru.

Jedyna zmiana dotyczy gminy Les Contamines-Montjoie, dla której określa się listę pastwisk w wykazie ewidencyjnym.

W załączniku dodaje się mapę przedstawiającą obszar geograficzny.

Dowód pochodzenia

W świetle zmian w przepisach prawa krajowego nagłówek „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego” zostaje skonsolidowany i obejmuje między innymi obowiązek zgłaszania i prowadzenie rejestrów dotyczących identyfikowalności produktu i monitorowania warunków produkcji.

Kontrola przestrzegania specyfikacji ChNP „Beaufort” odbywa się według planu kontroli opracowanego przez organ kontrolny.

Ponadto w nagłówku tym dodaje się i uzupełnia różne przepisy dotyczące rejestrów i dokumentów zgłoszenia, pozwalających zapewnić identyfikowalność serów.

Identyfikacja podmiotów:

Wprowadza się akapit precyzujący warunki identyfikowania podmiotów.

Każdy podmiot stosujący niniejszą specyfikację musi przedłożyć zgłoszenie identyfikacyjne. Zgłoszenie to sporządza się według modelu zatwierdzonego przez dyrektora Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut National de l'Origine et de la Qualité) i składa grupie przed uzyskaniem zezwolenia.

Monitorowanie przestrzegania warunków produkcji:

Wprowadza się kilka przepisów pozwalających zapewnić identyfikowalność serów i szczegółowo opisujących dokumenty dowodowe:

- uzupełnia się i dodaje przepisy dotyczące obowiązku zgłaszania,
- uzupełnia się i dodaje przepisy dotyczące prowadzenia rejestrów i innych dokumentów udostępnianych organom kontrolnym,
- dodaje się przepisy dotyczące innych środków kontroli.

W specyfikacji uzupełnia się elementy pozwalające zapewnić identyfikowalność i wynikające z obowiązku zgłaszania niezbędne do znajomości i monitorowania produkcji.

Znakowanie produktów:

Akapit zostaje przeredagowany i uzupełniony, w tym nagłówku umieszcza się wszystkie informacje dotyczące płytek kazeinowych.

„Każdy krąg sera przeznaczony do wprowadzenia do obrotu pod nazwą »Beaufort« oznakowany jest niebieską płytką kazeinową o kształcie elipsy. Większa średnica płytki wynosi 100 mm a mniejsza 55 mm. Płytką umieszczana jest na brzegu każdego kręgu na początku prasowania i musi zawierać następujące informacje naniesione czarnym tuszem:

- słowo »France« (Francja),
- słowo »Beaufort«,
- dane zakładu produkcyjnego,
- miesiąc i rok produkcji zapisane cyframi.

Z jednej i z drugiej strony niebieskiej płytki kazeinowej podaje się dzień i miesiąc produkcji, które muszą pozostać czytelne aż do końca minimalnego okresu dojrzewania.

Jedynym organem uprawnionym do wydawania podmiotom płytek kazeinowych jest grupa składająca wniosek. Płytki wydawane są raz w miesiącu lub na początku sezonu dla sezonowej produkcji letniej.

Podmiot zobowiązany jest do zwrotu płytek kazeinowych grupie w przypadku zawieszenia lub odebrania mu zezwolenia na produkcję sera.”

Zmiany te pozwalają na dokładniejsze scharakteryzowanie płytek kazeinowych, sposobu ich wydawania i odbierania oraz etapu, na którym muszą pozostać czytelne na serach.

Metoda produkcji

Dla większej przejrzystości i czytelności zmienia się nagłówek dotyczący metody produkcji. Doprecyzowuje się definicję „stada”, które oznacza wszystkie krowy mleczne i będące w okresie zasuszania.

Żywienie:

Uściśla się sposób odżywiania, a w szczególności:

- wprowadza się zakaz stosowania w żywieniu wysłdków buraczanych. Ten składnik pokarmu może powodować zły smak mleka i znaczne wady sera (kwas masłowy),
- usuwa się możliwość zadawania poekstrakcyjnej śrutu kokosowej i makuchów z rdzenia palmy i zastępuje je nasionami dyni i krokosza. Zmiana polega na zastąpieniu makuchów produktami ubocznymi roślin oleistych o dużej wartości odżywczej,
- dane techniczne dotyczące składu uzupełniających mieszanek paszowych określa się na nowo zgodnie ze zaktualizowanymi danymi naukowymi (INRA); często dane te podawane są raczej w przedziałach niż w wartościach docelowych (PDIE, PDIN, UFL itd.),
- wprowadza się przepis zezwalający na podawanie stadu w okresie zimowym serwatki pochodzącej z przetwarzania w ser mleka pochodzącego od tego samego stada. Jest to ważny pod względem odżywczym dodatek paszowy w okresie zimowym,
- dodaje się przepis dotyczący minimalnego okresu wypasu: wypas krów mlecznych rozpoczyna się po stopnieniu śniegów, jak tylko stan gleby na to pozwala, i tak długo, jak długo pozostają odpowiednie warunki klimatyczne, stan gleby i ilość trawy,
- uściśla się informację dotyczącą przejścia między różnymi okresami w żywieniu. Między okresem zimowym a okresem wypasu dopuszcza się – wiosną i jesienią – okres przejściowy, trwający łącznie nie więcej niż 30 dni w roku zamiast 15 dni; w tym okresie dawka podstawowa składa się z trawy pastwiskowej i siana. Zmiana ta umożliwia przejście od schematu żywienia w okresie zimowym do schematu letniego z uwzględnieniem wahań pogodowych.

Dojenie:

Wprowadza się uściślenia zakazujące stosowania niektórych produktów do pielęgnacji wymion oraz produktów dezynfekcyjnych używanych do mycia instalacji udojowej. Zmiany te mają na celu zakazanie stosowania produktów na bazie olejków eterycznych o silnym zapachu, które mogą powodować niedobry smak sera. Ponadto w przepisach dotyczących mycia instalacji udojowej znosi się dwuznaczność co do możliwości stosowania od czasu do czasu środków odkażających.

Przetwarzanie mleka:

Uściśla się sposób postępowania z surowcami wchodzącymi w skład sera „Beaufort”, a w szczególności:

- określenia „surowe” i „zaprawione podpuszczką”, które nie są odpowiednie na tym etapie opisu procesu zostają przeniesione do dalszej części nagłówka. Dzięki takiemu przeredagowaniu tekst jest bardziej zrozumiały i doprecyzowane zostają warunki i okres przechowywania mleka,

- wprowadza się uściślenie dotyczące kontrolowania dodawania mleka schłodzonego do nieschłodzonego, ponieważ zaprawianie podpuszczką całości lub połowy mleka ciepłego stanowi o specyfice nazwy pochodzenia „Beaufort”. Jeśli dodawanie mleka odbywa się tylko jeden raz dziennie i mieszanka składa się z mleka schłodzonego i nieschłodzonego, wówczas mleka pochodzące z przeważającego ilościowo udoju nie może stanowić więcej niż 135 % ilości mleka z drugiego udoju,
- określenie zbierania w ciągu dwóch godzin po udoju, co jest czasem trudnym do kontrolowania, zostało zastąpione określeniem maksymalnego czasu, w jakim musi nastąpić zaprawienie podpuszczką, co jest bardzo łatwe do kontrolowania i gwarantuje szybkie zaprawienie podpuszczką ciepłego mleka po przywiezieniu do zakładu serowarskiego. Zaprawienie podpuszczką musi nastąpić przed godziną 12.00 w przypadku porannej partii produkcyjnej bądź przed godziną 23.00 w przypadku wieczornej partii produkcyjnej,
- wprowadza się uściślenie, które ogranicza dodawaną ilość mleka z wcześniejszego udoju w przypadku serów „Beaufort”, do których nazwy dodaje się określenie „chalet d’alpage”. Produkcja serów „Beaufort” wytwarzanych w warunkach uzasadniających użycie określenia „chalet d’alpage” rozpoczyna się w możliwie jak najkrótszym czasie po udoju. Nie więcej niż 15 % łącznej ilości mleka z dwóch udojów z danego dnia może być użyte, po schłodzeniu, na potrzeby kolejnej partii produkcyjnej. W przypadku produkcji w szalasach górskich tradycyjną i powszechną praktyką jest bowiem dodawanie małej ilości mleka z wieczornego udoju do udoju z dnia następnego w celu ilościowego wyrównania produkcji. Przepis pozwala na ograniczenie tej tradycyjnej praktyki do 15 % łącznej ilości mleka z dwóch udojów, nie zmieniając obowiązku produkowania dwóch partii w ciągu dnia,
- ponieważ przygotowanie zaczynu i podpuszczki stanowią o specyfice nazwy (gotowanie serwatki z dodatkiem trawieńca służy jednocześnie do wyhodowania zakwasu i do uzyskania podpuszczki), wprowadza się ograniczenie możliwości stosowania w razie konieczności podpuszczki pochodzącej z obrotu handlowego (w ilości nie większej niż 30 % ściętego mleka znajdującego się w kadzi).

Metoda produkcji:

Akapit ten zostaje preredagowany, aby kolejność etapów produkcji była bardziej zrozumiała. Do akapitu wprowadza się określenie „surowe i pełne” w odniesieniu do mleka. Doprecyzowuje się zasady „gotowania”.

Określa się czas prasowania, które ma trwać co najmniej 15 godzin.

Dojrzewanie:

Akapit ten zostaje preredagowany, aby lepiej określić przepisy dotyczące temperatur w fazie dojrzewania. Usuwa się przepis dotyczący wilgotności powietrza. Wartość ta okazała się bowiem mało istotna i została zastąpiona obowiązkiem osiągnięcia określonego celu, tj. uzyskania skórki pokrytej mazią zwaną „morge”.

Wprowadza się uściślenia dotyczące pokrywania sera mazią zwaną „morge” (fr. *emmergeage*), które wykonuje się w jeden z dwóch sposobów:

- po posoleniu powierzchni grubą solą ser zostaje natarty słonym roztworem (mazią) zwanym „morge”, którym wcześniej nacierano sery pokryte prawidłową warstwą,
- przez obracanie, solenie powierzchni solanką i systematyczne nacieranie.

Po etapie nacierania roztworem czynności te powtarza się przynajmniej jeden raz w tygodniu w celu podtrzymania procesu wytwarzania się skórki.

Ze względu na wielkość serów dojrzewanie zostało zmechanizowane. Ze względu na tę mechanizację niemal wszystkie zakłady zrezygnowały z solenia powierzchni grubą solą na rzecz solenia powierzchni solanką. Badania wykazały, że zawartość soli była równoważna z wartościami wykazywanymi wcześniej. Pozostałe zmiany mają charakter redakcyjny i nie stanowią zmian w technologii produkcji.

Etykietowanie

Wprowadza się obowiązek nanoszenia symbolu „ChNP” Unii Europejskiej.

Wymogi krajowe

W świetle zmian w przepisach prawa krajowego nagłówek „Wymogi krajowe” ma formę tabeli, w której wymienione są najważniejsze punkty podlegające kontroli, ich wartości odniesienia i metoda ich oceny.

Inne

Kontrola analityczna i organoleptyczna serów: Wprowadza się przepisy dotyczące kontroli analitycznej i organoleptycznej produktu.

Dane dotyczące organów kontrolnych: Ta część została zaktualizowana w zakresie danych organu certyfikującego odpowiedzialnego za kontrole ChNP.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„BEAUFORT”

Nr WE: FR-PDO-0317-01097 – 22.02.2013

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Beaufort”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja.

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Beaufort jest serem wytwarzanym przy zastosowaniu technologii polegającej na prasowaniu i gotowaniu masy, wyłącznie z pełnego mleka krowiego poddawanego obróbce w postaci surowej. Jest solony przez moczenie w solance, a następnie przez nacieranie powierzchni i dojrzewa przez co najmniej 5 miesięcy.

Jest to ser o elastycznej i aksamitnej masie, o barwie od kości słoniowej do jasnożółtej. Może mieć niewielkie pęknięcia poziome i niewielkie dziury („oko kuropaty”). Kręgi sera są płaskie i mają wklęsły brzeg. Waga 20–70 kg, ich średnica wynosi 35–75 cm, a wysokość ścianki 11–16 cm. Skórka jest gładka, wolna od zanieczyszczeń i twarda, o jednolitej barwie, od żółtej do brunatnej. Po całkowitym osuszeniu sera „Beaufort” zawartość tłuszczu w 100 g sera wynosi co najmniej 48 %; zawartość suchej masy nie może być niższa niż 61 % na 100 g dojrzałego sera.

Każdy krąg sera przeznaczony do wprowadzenia do obrotu pod nazwą „Beaufort” oznakowany jest niebieską płytką kazeinową o kształcie elipsy, zawierającą dane pozwalające na zapewnienie identyfikowalności naniesione tuszem spożywczym. Sery „Beaufort” produkowane w warunkach uzasadniających użycie określenia „chalet d’alpage” („szalas górski”) muszą być dodatkowo oznaczone czerwoną kwadratową płytką kazeinową; płytki te są umieszczane na brzegu formy i po przeciwnych stronach względem siebie.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mleko użyte do wyrobu sera „Beaufort” może pochodzić wyłącznie od zwierząt mlecznych ze stad złożonych z krów ras lokalnych Tarine (inna nazwa lokalna dla rasy Tarentaise) i Abondance, które spełniają kryteria określone w części głównej księgi hodowlanej lub które uznano za rasowe na podstawie stwierdzonych cech fenotypowych.

W skład sera „Beaufort” wchodzi następujące surowce:

— surowe mleko pełne

⁽³⁾ Zob. przypis 2.

- nieschlodzone otrzymane z udoju bezpośrednio poprzedzającego wykorzystanie do produkcji, lub
- będące mieszanką mleka z dwóch kolejnych udojów, wykonanych w odstępie czasu nie dłuższym niż dwadzieścia godzin, przy czym najwcześniejszy udój musi być schładzany w gospodarstwie, a mleko z ostatniego udoju nie jest schładzane,
- podpuszczka otrzymana przez macerowanie trawieńca w gorącej serwatce. W razie konieczności możliwe jest uzupełniające zastosowanie podpuszczki pochodzącej z obrotu handlowego w ilości nie większej niż 30 % ściętego mleka znajdującego się w kadzi,
- zakwas zawierający głównie termofilne bakterie ze szczepu *Lactobacillus*. Gotowanie serwatki z dodatkiem trawieńca służy jednocześnie do wyhodowania zakwasu i do uzyskania podpuszczki,
- sól dodawana podczas pierwszego solenia przez moczenie w solance, trwające od 20 do 24 godzin, a następnie w trakcie dojrzewania przez nacieranie grubą solą lub solanką.

Stosowanie wszelkich innych składników do wyrobu sera „Beaufort” jest niedozwolone.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Skład paszy krów jest następujący:

- w okresie zimowym co najmniej 13 kg siana na sztukę dziennie, średnio w przeliczeniu na całe stado, do których można dodać 3 kg suszonej mielonej lucerny. Ilość paszy uzupełniającej nie może przekraczać dla stad mlecznych w okresie laktacji średnio 1/3 masy dawki podstawowej. Mieszanki paszowe to pożywienie bogate w energię i białko oraz koncentraty paszowe o łącznej zawartości azotu 16 %. Otrzymywane są z określonych gatunków i odmian roślin niemodyfikowanych genetycznie i muszą spełniać następujące wymogi techniczne: 0,89 UFL/kg, 95 g PDIN i 125 g PDIE,
- w okresie wypasu: wypas krów mlecznych rozpoczyna się po stopnieniu śniegów, jak tylko stan gleby na to pozwala i tak długo, jak długo pozostają odpowiednie warunki klimatyczne, stan gleby i ilość trawy.

W dolinach dozwolona ilość paszy uzupełniającej, o składzie takim samym jak paszy stosowanej w okresie zimowym, wynosi 2,5 kg na sztukę dziennie średnio w przeliczeniu na całe stado. Podczas wypasu na halach górskich maksymalna ilość paszy uzupełniającej w okresie laktacji wynosi 1,5 kg na sztukę dziennie średnio w przeliczeniu na całe stado, a do dnia 1 sierpnia składa się wyłącznie ze zbóż,

- między okresem zimowym a okresem wypasu dopuszcza się okres przejściowy, trwający łącznie nie więcej niż 30 dni w roku; w tym okresie dawka podstawowa składa się z trawy pastwiskowej i siana.

Dodatek zielonki spoza wyznaczonego obszaru jest jedynie rozwiązaniem uzupełniającym. Aby co najmniej 75 % produkcji mlecznej pochodziło od krów żywionych zielonką z wyznaczonego obszaru geograficznego, co najmniej 75 % zapotrzebowania stada mlecznego na siano i zielonkę pochodzi z tego obszaru. Co najmniej 20 % zapotrzebowania rocznego na siano pokrywa się sianem pochodzącym z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Na użytkach zielonych prowadzi się tradycyjny chów stada i stosuje tradycyjny sposób rozprowadzania odchodów zwierzęcych. Zabrania się użycia osadów z oczyszczalni ścieków lub produktów pochodnych na łąkach i pastwiskach wykorzystywanych w łańcuchu produkcji sera „Beaufort”.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Produkcja mleka, produkcja sera i trwające co najmniej 5 miesięcy dojrzewanie odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Jeżeli ser sprzedaje się po wstępnym pakowaniu, każdy z kawałków musi być częściowo pokryty skórka charakterystyczną dla nazwy pochodzenia; skórka ta nie musi jednak być pokryta mazią serową. Niedozwolone jest stosowanie oznaczenia „Beaufort” w odniesieniu do serów wprowadzanych do obrotu w postaci tartej.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Etykieta umieszczona na serze o nazwie pochodzenia „Beaufort” musi zawierać:

- nazwę pochodzenia pisaną czcionką w rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim rozmiaru największej czcionki użytej na etykiecie,
- symbol „ChNP” Unii Europejskiej.

Zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub innych wzmianek towarzyszących przedmiotowej nazwie pochodzenia na etykietach, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych. Zakaz ten nie dotyczy:

- szczególnych marek własnych lub nazw handlowych,
- terminów: „été” („okres letni”) i „chalet d'alpage” („szałas górski”), których stosowanie dopuszcza się z zachowaniem następujących warunków:

określenie „été” jest zastrzeżone dla serów produkowanych w okresie od czerwca do października włącznie, w tym również serów wytworzonych z mleka uzyskanego podczas wypasu na halach górskich,

określenie „chalet d'alpage” jest zastrzeżone dla serów produkowanych w okresie od czerwca do października włącznie, które według metody tradycyjnej są wytwarzane dwa razy dziennie w szałasach górskich położonych na wysokości 1 500 m n.p.m. z wykorzystaniem mleka pochodzącego od najwyżej jednego stada.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Region, w którym produkuje się ser Beaufort, obejmuje wysokogórską część departamentu Savoie oraz gminy położone w masywie Beaufortain, Val d'Arly, Tarentaise i Maurienne oraz dwa przylegające obszary regionu Haute Savoie.

Produkcja mleka oraz wytwarzanie i dojrzewanie serów odbywa się na obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin:

Departament Savoie:

Okręg Albertville:

Cały obszar następujących kantonów: Aime, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel, Moûtiers.

Część obszaru następujących kantonów:

Kanton Ugine: La Giétaz, Flumet, Notre-Dame-de-Bellecombe, Crest-Voland, Cohennoz, Saint-Nicolas-la-Chapelle.

Kanton Albertville Sud: Rognaix, La Bâthie, Cevins, Saint-Paul-sur-Isère, Esserts-Blay, Tours-en-Savoie.

Część gminy Albertville należąca do obwodów spisowych E2, E3 i E4.

Okręg Saint-Jean-de-Maurienne:

Cały obszar następujących kantonów: La Chambre, Lanslebourg-Mont-Cenis, Modane, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Michel-de-Maurienne.

Część obszaru następujących kantonów: Canton d'Aiguebelle: Montsapey.

Departament Haute-Savoie:

Okręg Bonneville:

Część obszaru następujących kantonów:

Kanton Sallanches: Praz-sur-Arly.

Kanton Saint-Gervais-les-Bains: część gminy Contamines-Montjoie należąca do obwodów spisowych D8 (częściowo), E6, E7, E8 (częściowo), F5 (częściowo), F6 (częściowo), F8 (częściowo), F9, F10, F11, F12, F13.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne:

Środowisko naturalne na terenach objętych nazwą „Beaufort” związane jest z położeniem tych terenów na obszarze masywów wewnętrznej części Alp i cechują go głównie zwarte wewnętrzne masywy krystaliczne, a także skały osadowe występujące w okolicach Briançon oraz zewnętrzne masywy krystaliczne, w których mogą występować kruche skały osadowe typu łupkowego.

Określony obszar geograficzny, który stanowi granicę między Alpami Północnymi a Południowymi w ścisłym tego słowa znaczeniu i na którym trwałe użytki zielone stanowią 95 % powierzchni wykorzystywanych przez sektor produkcji mleka i serów, zawdzięcza swoim cechom różnorodne korzyści:

- wystarczająco wysoki poziom opadów (ale nie nadmiernie wysoki) i głębokie gleby, pozwalające na obfitą produkcję traw o wystarczającej wartości odżywczej dla hodowli krów mlecznych,
- zróżnicowana i bogata w zioła flora porównywalna do murawy suchej.

Charakterystyczną cechą obszaru geograficznego nazwy „Beaufort”, który obejmuje masyw Beaufortain, doliny Tarentaise i Maurienne oraz część doliny Val d’Arly, jest znaczna powierzchnia wysoko położonych terenów pasterskich (92 % parceli pastwiskowych całego departamentu Savoie).

Czynniki ludzkie:

Na obszarach pastwisk wypracowano praktyki wypasu, których, ani osobno, ani w połączeniu, nie stosuje się na tak szeroką skalę w żadnym innym rejonie Alp, lub które tworzą unikalny system rolno-pasterski. System ten charakteryzuje się piętrowym wykorzystaniem roślinności porastającej grunty położone na dnie doliny, zbocza i górskie hale. W zależności od fazy wzrostu traw, przemieszczanie się krów i codzienna obecność człowieka umożliwia wykonanie udoju na miejscu i precyzyjne gospodarowanie trawą, będące podstawą utrzymania naturalnych pastwisk.

System rolno-pasterski istniejący tutaj od XVII w. zmieniał się w czasie, ale nadal pozostaje wierny głównym zasadom.

Pastwiska górskie wykorzystywane przez 100–110 dni w okresie letnim to:

- obszary wysokogórskie, na których wypasa się duże stada (50–150 sztuk krów mlecznych). Dzięki utworzeniu dróg obsługujących, wiodących aż do górskich hal i do wewnątrz pastwisk, przenośne dojarki pozwalają na podążanie za stadem, które przemieszcza się z wysokości 1 500 m n.p.m. do wysokości 2 500 m n.p.m. w zależności od fazy wzrostu traw. Stado składa się z kilku małych stad,
- obszary niskogórskie, o skromniejszych wymiarach i mniejszej różnicy wysokości, na których wypasa się stada gospodarstw rodzinnych. Udój odbywa się w szałasach, choć praktyka ta jest coraz mniej powszechna.

Mleko (w szczególności pozyskiwane na obszarach wysokogórskich) może być przetwarzane na miejscu, ale w większości jest zbierane przez zakłady serowarskie, które przez cały rok przetwarzają je w dolinach (85–90 % produkcji). W tych właśnie dolinach stada spędzają okres zimowy. Na tych terenach zbiera się również siano z użytków opuszczonych przez stado na okres letni.

Między dolinami a wysokogórkimi halami istnieje piętro pośrednie, zwane „montagnette” (mała góra), na którym stada przebywają przez jakiś czas w okresach przejściowych.

Dla obszaru produkcji charakterystyczna jest tradycja hodowli krów rasy Tarine (inna nazwa lokalna dla rasy Tarentaise) i Abondance. Szczególnie charakterystyczna jest rasa Tarine, której kolebką jest dolina Tarentaise. Już w 1963 r. E. QUITTET przedstawiał następujący opis: „Rasa Tarine charakteryzuje się znaczną wytrzymałością i odpornością na trudne warunki życiowe, które w dużym stopniu wynikają z jej trybu życia (przebywanie latem na pastwiskach położonych na wysokości 1 500–2 000 m). Krowy tej rasy, mimo że często się cielą, żyją długo i długo utrzymują się w dobrym stanie. W okresie zimowym wyjątkowo dobrze znoszą długie okresy żywienia paszą suchą, przy czym ich wydajność mleczna jest zadowalająca [...]. Rasę Tarine cechuje znakomita mleczność, szczególnie w klimacie surowym”.

Ser „Beaufort” różni się od innych serów prasowanych o gotowanej masie zawartością tłuszczu. Technologia prasowania masy gotowanej, opracowana na początku XVII w., bardzo szybko rozpowszechniła się w górskich rejonach we wschodniej Francji. Mieszkańcom rejonu „Beaufort” technologia ta pozwalała na przesunięcie na okres zimowy momentu wprowadzenia do obrotu i spożycia mleka wytworzonego w obfitych ilościach podczas letniego wypasu na górskich pastwiskach. Technologia ta początkowo stanowiła pewną dogodność, a z czasem nabyła swoistych cech, pozostających w bezpośrednim związku ze środowiskiem (wykorzystanie mleka pełnego i dojrzewanie w zimnie).

5.2. Specyfika produktu

Ser „Beaufort” odróżnia się od innych prasowanych serów o gotowanej masie w szczególności tym, że:

- jest produkowany niezwłocznie po zakończeniu udoju i z mleka pełnego surowego,
- do jego produkcji stosuje się drewniane formy zwane „obręczami” (fr. „cercle à Beaufort”), dzięki którym brzegi sera są wklęsłe,
- powstaje przy zastosowaniu tradycyjnych metod przetwarzania (zakładających użycie naturalnych kultur bakterii, formowanie za pomocą płótna lnianego oraz okrągłej formy do sera Beaufort, której zastosowanie wymaga przewracania sera podczas prasowania), w szczególności przez użycie zakwasu zawierającego głównie termofilne bakterie ze szczepu *Lactobacillus* hodowane przez zakład serowarski,
- jest całkowicie lub prawie całkowicie pozbawiony dziur dzięki dojrzewaniu w zimnych piwnicach.

Z punktu widzenia właściwości organoleptycznych ser „Beaufort” charakteryzuje się tym, że w momencie spożycia początkowo jest jędrny, a następnie rozpyływa się w ustach, ale nie klei. Nuty zapachowe sera muszą być zróżnicowane, ale nie zbyt mocne.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Dzięki szczególnym opisanym powyżej cechom środowiskowym omawiane tereny charakteryzują się wielkim bogactwem flory i różnorodnością zbiorowisk roślinnych. Występują na nich wszystkie zbiorowiska fitosocjologiczne traw oraz małe i duże wrzosowiska, na których prowadzi się wypas zwierząt.

Liczne badania – Dorioz i inni (2000), Dorioz (1995); Inra (1994), Dorioz i Van Oort (1991), Legros i inni (1987), Dorioz (1995) – wykazały niezwykłą zmienności i różnorodność łąk, w skład których wchodzi w sumie od 250 do 300 gatunków. W zależności od nasłonecznienia, nachylenia zbocza, rodzaju gleby można spotkać w ciągu jednego dnia wypasu bardzo różnorodną paszę.

Ta szczególnie smaczna roślinność charakteryzuje się mieszanką aromatów, która przekłada się na wyjątkowe i typowe cechy smakowe sera „Beaufort” (Dumont i Adda, 1978; Buchin i inni, 1999; Asselin i inni, 1999, Dorioz i inni, 2000).

System oparty na prowadzeniu wypasu zakłada wykorzystanie bogactwa flory za pośrednictwem stad krów lokalnych ras Tarine i Abondance prowadzonych zgodnie z praktykami pasterskimi całkowicie dostosowanymi do warunków środowiskowych. Przetwarzanie „mleka prosto od krowy” pozwala na zachowanie oryginalnych właściwości mleka i na produkcję wyrobów pełnotłustych, nieodtłuszczonych, z zastosowaniem naturalnych kultur bakteryjnych. Zastosowanie formy o wklęsłych brzegach jest sposobem na rozwiązanie problemu zmiennych ilości mleka z udoju na pastwiskach oraz pozwala na utrzymanie temperatury wewnątrz sera w fazie prasowania oraz produkcję sera o regularnych kształtach. Dojrzewanie w zimnej piwnicy, będące etapem decydującym o jakości otrzymanego sera, odbywa się w warunkach, które w jak najwyższym stopniu odpowiadają warunkom klimatycznym miejsc produkcji, i dobrze wpisuje się w proces wytwarzania serów tłustych.

Wszystkie praktyki produkcyjne i przetwórcze tworzą spójny system odpowiadający specyfice produktu, dzięki któremu bogactwo aromatów charakterystycznych dla szczególnej roślinności znajduje swoje odzwierciedlenie w smaku produktu końcowego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBeaufort.pdf>

⁽⁴⁾ Zob. przypis 2.