

**Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2010/C 302/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„BEAUFORT”**

**NR WE: FR-PDO-0217-0106-07.07.2009**

**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 (określić jakie)

**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 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 władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

### 3. **Zmiana (zmiany):**

#### 3.1. **Określenie obszaru geograficznego:**

Dodanie do listy gmin należących do obszaru geograficznego ChNP Beaufort następujących gmin lub ich części: Tours en Savoie i Montsapey (departament Savoie) w całości, Albertville (departament Savoie) częściowo – dotyczy obwodów spisowych E2, E3 i E4.

Wyjaśnienie:

Wpłynęły wnioski w sprawie włączenia do obszaru produkcji AOC (*appellation d'origine contrôlée*, chroniona nazwa pochodzenia) Beaufort.

We współpracy z komisją ekspertów przeprowadzono badanie mające na celu lepsze określenie czynników charakteryzujących ten obszar produkcji. W wyniku tego badania opracowano tabelę kryteriów umożliwiającą pozytywne rozpatrzenie niektórych przedstawionych wniosków.

Czynniki charakteryzujące obszar produkcji Beaufort można podsumować w poniższy sposób.

Obszar ten obejmuje część obszaru geologicznego Alp wewnętrznych, która charakteryzuje się występowaniem gleb wytworzonych na podłożu skał krystalicznych będących połączeniem gleb o charakterze piaszczysto-ilastym i osadowym. Szerokie zbocza i otwarte przestrzenie terenów wyżynnych porastają rozległe łąki (lub pastwiska) położone na wysokości 1 500–3 000 metrów.

Na terenach o tak różnej wysokości trawy, wśród których znajduje się wiele gatunków pastewnych, rosłą przez cały okres letni trwający od czerwca do września.

Mieszkańcy tych obszarów stworzyli piętrowy system rolny polegający na wykorzystaniu gruntów położonych na dnie doliny, często przeznaczonych do koszenia, w uzupełnieniu do wykorzystania pastwisk, na których prowadzi się wypas zwierząt mlecznych. W okresie letnim ludzie i zwierzęta zmieniają miejsce pobytu i przenoszą się na tereny położone na różnych wysokościach w zależności od fazy wzrostu traw.

Ser Beaufort powstaje więc dzięki ludzkiej zdolności przystosowania się do warunków naturalnych panujących w regionie Alp Północnych.

Ponadto na omawianym obszarze produkcji od zamierzchłych czasów po dzień dzisiejszy wytwarza się pełnotłusty prasowany ser z masy gotowanej.

Potwierdzono występowanie produkcji sera Beaufort na tym obszarze od XVII w.

Po upewnieniu się, że tereny objęte wnioskami posiadają cechy przedstawione powyżej, zdecydowano o ich włączeniu do obszaru produkcji sera Beaufort.

#### 3.2. **Związek ze środowiskiem geograficznym:**

Brak istotnych zmian sformułowanych zgodnie z planem przewidzianym w rozporządzeniu (WE) nr 510/2006.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„BEAUFORT”**

**NR WE: FR-PDO-0217-0106-07.07.2009**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

#### 1. **Nazwa:**

„Beaufort”

#### 2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

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 z dodatkiem podpuszczki, gotowanym, prasowanym, solonym przez moczenie w solance, a następnie przez masowanie, dojrzewającym 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 kuropatwy”). Kręgi sera są płaskie i mają wklęsły brzeg. Ważą 20–70 kg, ich średnica wynosi 35–75 cm, a wysokość brzegu 11–16 cm. Skórka jest gładka, wolna od zanieczyszczeń i twarda, o jednolitej barwie, od żółtej do brązowej; po całkowitym osuszeniu zawartość tłuszczu w 100 g sera wynosi co najmniej 48 %; zawartość suchej masy nie może być niższa niż 61 g na 100 g dojrzałego sera.

Każdy krąg oznakowany jest niebieską płytką kazeinową zawierającą oznakowanie właściwe dla danego zakładu.

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

Mleko użyte do wyrobu sera może pochodzić wyłącznie od zwierząt mlecznych ze stad złożonych z krów ras lokalnych Tarine i Abondance, które spełniają kryteria zawarte w części głównej książki hodowlanej lub które uznano za rasowe na podstawie stwierdzonych cech fenotypowych.

#### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

W skład sera Beaufort wchodzi następujące surowce:

- surowe mleko pełne otrzymane po każdym udoju z mleka nieschłodzonego lub będące mieszanką mleka z dwóch udojów: mleka nieschłodzonego z udoju sprzed 2 godzin oraz z mleka schłodzonego,
- podpuszczka otrzymana przez macerowanie trawieńca w serwatce; w razie konieczności możliwe jest uzupełnianie zastosowanie podpuszczki pochodzącej z obrotu handlowego,
- zakwas zawierający głównie termofilne bakterie ze szczepu *Lactobacillus*; serwatka z dodatkiem trawieńca służy jednocześnie do hodowli zakwasu i do otrzymywania podpuszczki,
- sól uzyskiwana podczas pierwszego, dwudziestoczegodzinnego moczenia w solance, a następnie podczas dojrzewania,
- ser oznakowany jest niebieską płytką kazeinową oraz tuszem spożywczym, którym nanosi się informacje związane z identyfikowalnością.

Stosowanie wszelkich innych składników do wyrobu sera Beaufort jest niedozwolone.

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

Skład paszy czystorasowych krów mlecznych ras Tarine i Abondance jest następujący:

- w okresie zimowym co najmniej 13 kg siana, do których można dodać 3 kg sztucznie suszonej mielonej lucerny; ilość paszy uzupełniającej nie może przekraczać dla stad mlecznych w okresie laktacji średnio 1/3 masy dawki podstawowej; mieszanki paszowe otrzymywane są z określonych gatunków i odmian niemodyfikowanych genetycznie i muszą spełniać następujące wymogi techniczne: 0,94 UFL, 123 PDIE i 119 PDIN,

- w okresie letnim trawa pastewna; w dolinie dozwolona ilość paszy uzupełniającej, o składzie takim samym, jak paszy stosowanej w okresie zimowym, wynosi dla stad mlecznych średnio 2,5 kg dziennie na jedną krowę; podczas wypasu maksymalna ilość paszy uzupełniającej wynosi dla stad krów mlecznych w okresie laktacji średnio 1,5 kg dziennie,
- między dwoma rodzajami dawki podstawowej dopuszcza się w okresie wiosennym i jesiennym piętnastodniowy okres przejściowy.

Dostawa 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, wytwarzanie 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 skórką 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:

Oznakowanie umieszczone na serze o nazwie pochodzenia „Beaufort” musi zawierać nazwę pochodzenia pisaną czcionką w rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim rozmiaru największej czcionki użytej w oznakowaniu.

Zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub innych wzmianek towarzyszących przedmiotowej nazwie pochodzenia w oznakowaniu, 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” („szalas górski”), których stosowanie dopuszcza się z zachowaniem następujących warunków:
  - a) „été” w odniesieniu do produkcji mlecznej w okresie od czerwca do października, łącznie z mlekiem uzyskanym podczas wypasu;
  - b) „chalet d'alpage” w odniesieniu do produkcji uzyskiwanej w okresie letnim przetwarzanej dwa razy dziennie w szalasach górskich położonych na wysokości 1 500 m przy zastosowaniu tradycyjnych metod z wykorzystaniem w szalacie najwyższej produkcji mleka pochodzącej od jednego stada.

Oprócz niebieskiej płytki kazeinowej charakterystycznej dla wszystkich serów Beaufort, sery wyprodukowane w warunkach uzasadniających użycie określenia „szalas górski” muszą być dodatkowo oznaczone płytką kazeinową zgodną z opisem zawartym w punkcie powyżej. Ponadto producenci stosujący wzmiankę „szalas górski” muszą co roku przed rozpoczęciem sezonu pastwiskowego złożyć w Krajowym Instytucie Nazw Pochodzenia (*Institut national des appellations d'origine*) zobowiązanie przestrzegania szczególnych warunków produkcji opisanych powyżej.

Jeżeli ser sprzedaje się po wstępnym pakowaniu, każdy z kawałków musi być częściowo pokryty skórką charakterystyczną dla nazwy pochodzenia; skórka ta nie musi jednak być pokryta mazią serową.

Niedozwolone jest stosowanie oznaczenia „Beaufort” dla serów wprowadzanych do obrotu w postaci tartej.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Region, w którym produkuje się ser Beaufort, obejmuje masyw Beaufortain oraz Tarentaise i Maurienne. Obejmuje on część departamentu Savoie oraz przylegający obszar departamentu Haute Savoie.

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

Departament Savoie

okręg Albertville:

kanton Albertville: Rognaix, La Bâthie, Cevins, Saint-Paul-sur-Isère, Esserts-Blay, Tours-en-Savoie oraz część gminy Albertville należącą do obwodów spisowych E2, E3 i E4;

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

kanton Beaufort: Beaufort, Hauteluce, Queige, Villard-sur-Doron;

kanton Bourg-Saint-Maurice: Bourg-Saint-Maurice, Les Chapelles, Montvalezan, Sainte-Foy-Tarentaise, Séez, Tignes, Val-d'Isère, Villaroger;

kanton Aime: Aime, Bellentre, La Côte-d'Aime, Granier, Landry, Mâcot-la-Plagne, Montgirod, Peisey-Nancroix, Valezan;

kanton Bozel: Les Allues, Bozel, Brides-les-Bains, Champagny-en-Vanoise, Feissons-sur-Salins, Montagny, La Perrière, Planay, Pralognan-la-Vanoise, Saint-Bon-Tarentaise;

kanton Moûtiers: Aigueblanche, Les Avanchers-Valmorel, Le Bois, Bonneval, Feissons-sur-Isère, Fontaine-le-Puits, Hautecour, Moûtiers, La Léchère, Notre-Dame-du-Pré, Saint-Jean-de-Belleville, Saint-Marcel, Saint-Martin-de-Belleville, Saint-Oyen, Salins-les-Thermes, Villarlurin;

okręg Saint-Jean-de-Maurienne:

kanton Aiguebelle: Montsapey;

kanton La Chambre: La Chambre, La Chapelle, Les Chavannes-en-Maurienne, Montaimont, Montgel-lafray, Notre-Dame-du-Cruet, Saint-Alban-des-Villards, Saint-Avre, Saint-Colomban-des-Villards, Saint-Etienne-de-Cuines, Saint-François-Longchamp, Sainte-Marie-de-Cuines, Saint-Martin-sur-la-Chambre, Saint-Rémy-de-Maurienne;

kanton Saint-Jean-de-Maurienne: Albiez-le-Jeune, Albiez-Montrond, Le Châtel, Fontcouverte-la-Tousuire, Hermillon, Jarrier, Montricher-Albanne, Montvernier, Pontamafrey-Montpascal, Saint-Jean-d'Arves, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Julien-Mont-Denis, Saint-Pancrace, Saint-Sorlin-d'Arves, Villarembert, Villargondran;

kanton Saint-Michel-de-Maurienne: Orelle, Saint-Martin-d'Arc, Saint-Martin-de-la-Porte, Saint-Michel-de-Maurienne, Valloire, Valmeinier;

kanton Modane: Aussois, Avrieux, Fourneaux, Freney, Modane, Saint-André, Villarodin-Bourget;

kanton Lanslebourg-Mont-Cenis: Bessans, Bonneval-sur-Arc, Bramans, Lanslebourg-Mont-Cenis, Lanslevillard, Sollières-Sardières, Termignon.

Departament Haute-Savoie

okręg Bonneville:

kanton Sallanches: gmina Praz-sur-Arly;

kanton Saint-Gervais-les-Bains: część gminy Contamines-Montjoie, w skład której wchodzi cztery pastwiska w wykazie ewidencyjnym określone następująco: La Roselette, Les Besoëns, Les Tierces et Les Coins.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Cechy środowiska naturalnego na terenach objętych nazwą Beaufort związane są z położeniem tych terenów na obszarze masywów wewnętrznej części Alp, które charakteryzują następująco:

- zwarte wewnętrzne masywy krystaliczne, a także skały osadowe występujące w okolicach Briançon,
- zewnętrzne masywy krystaliczne zbudowane z kruchych skał osadowych – łupków ilastych i z twardych skał krystalicznych,
- brak urwisk powstałych z twardych skał wapiennych na znacznych obszarach,
- łagodne ukształtowanie terenu, cechujące zazwyczaj gleby piaszczysto-ilaste, bez usypisk dużych głazów,
- klimat charakterystyczny dla obszaru Alp wewnętrznych i środkowych chronionych przed bezpośrednimi skutkami napływu mas powietrza ze wschodu (występują tu więc słabsze opady, nasłonecznienie jest większe niż w pozostałej części Alp Północnych) odpowiadającego terenom położonym w granicach Méléze oraz na ich bliskich obrzeżach.

W tym szczególnym regionie znajdują się rozległe tereny porośniętych trawą pastwisk położonych na wysokości 1 500–3 000 m (główne piętro alpejskie) o florze bogatej w rośliny dwuliścienne nadające trawom „wyrzisty smak”. Szeroka powierzchnia omawianych terenów oraz ich położenie na rozległych stokach to cechy charakterystyczne dla obszaru objętego ChNP Beaufort.

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.

Opisał to w schematyczny sposób DUBOIS (1996), opierając się na pracach ARBOSA (1922), BLANCHARDA (1938) i REFFAYA (1967).

„W odniesieniu do początku XX w. można wyróżnić dwa główne systemy gospodarowania:

- wypas w wysokich górach pod opieką pasterzy dużych stad krów mlecznych (od 50 do ponad stu), których mleko jest niezbędne do otrzymania dziennej produkcji dużych kręgów prasowanego sera o gotowanej masie,
- prowadzenie gospodarstw rodzinnych w niskich górach. Krowy dojono w szałasach, a gnojówkę i obornik rozrzucono na gruntach niebędących pastwiskami, które prowadzono uprawę lub koszenie. Możliwe było przemieszczanie się w celu dotarcia na wyższe partie terenu lub wykorzystania terenów położonych na innym zboczu górskim. Robiono to jednak o wiele rzadziej niż w górach wysokich. Wypasano niewielkie stada. Małe kręgi sera typu *reblochon* lub *tomme* wytwarzano w szałasach. Czasami mleko dostarczano od razu do zakładu serowarskiego.”

Jedynie w północnych rejonach Alp, gdzie panuje dostatecznie wilgotny klimat, zachowała się tradycja chowu bydła mlecznego. W pozostałych częściach Alp od lat sześćdziesiątych na pastwiskach występują owce lub, rzadziej, kozy.

Obecnie cechami charakterystycznymi obszaru geograficznego Beaufort nadal są rozległe pastwiska oraz znaczna powierzchnia wysoko położonych terenów pasterskich. Wysoko położone tereny pasterskie należące do tego obszaru geograficznego stanowią 92 % wysoko położonych terenów w całym departamencie Savoie.

- Praktyka przenoszenia stad na dużych obszarach pastwisk zachowała się dzięki wynalezieniu przenośnej dojarki. Także w tym przypadku na pastwiska nie przenosi się więc całych gospodarstw. W zależności od wybranego systemu gospodarowania (w górach wysokich lub niskich), stosuje się lub nie dojarkę przenośną, przenoszona co 2–7 dni. Tereny zagród, w których zwierzęta pozostają na noc, są bronowane, jeżeli czas na to pozwala. Dojenie krów w szałasach praktykuje się jeszcze często w dolinach Val d'Arly i Maurienne.

- Przetwarzanie mleka w okresie wypasu ma miejsce o wiele rzadziej i zostało zastąpione przez rozwój zakładów przetwórczych umiejscowionych w dolinie. W porównaniu z innymi systemami produkcji mleka system pastwiskowy wymaga znacznego udziału człowieka i pozwala utrzymać się małym strukturom, które nie istnieją już na obszarach nizinnych.

Na obszarze Beaufortain i Tarentaise stosuje się również intensywne praktyki produkcyjne: dojarzę przენosi się 2 razy dziennie, a tereny zagród są regularnie bronowane. Wybór miejsca wypasu na terenach o różnych wysokościach i stopniach nasłonecznienia zależy od fazy wzrostu traw i od tego, gdzie roślinność najlepiej się rozrasta.

Na obszarach obejmujących pastwiska można było, i można do dziś, wydzielić fragmenty terenu przeznaczone do koszenia i przechowywać paszę potrzebną w okresie zimowym. Położenie płaskich działek przeznaczonych do koszenia na dnie doliny jest więc szczególnie korzystne.

Ulepszenie szlaków komunikacyjnych spowodowało znaczne zachwianie tej równowagi. Odkąd możliwy jest transport mleka z pastwiska do doliny, przetwarzanie mleka w czasie wypasu stało się rzadkością. Sery produkuje się obecnie w dolinach. Wyjątek stanowią szalasy, w których wytwarza się ser Beaufort Chalet d'Alpage.

Na początkowych etapach dojrzewania ser można przechowywać w piwnicach, jednak dalsze etapy prac w ramach produkcji sera wykonuje w dolinie wyspecjalizowany personel.

## 5.2. Specyfika produktu:

Ser Beaufort od dawna wyróżnia się spośród wszystkich prasowanych serów o gotowanej masie. W badaniu dotyczącym rolnictwa z 1929 r. nazwa Beaufort została wyraźnie wyróżniona na tle innych serów typu *gruyère*. „Inspektor leśnictwa zwraca uwagę, że Gruyère z Beaufort sprzedaje się pod nazwą Beaufort, nie zaś jako zwyczajny Gruyère, dzięki czemu cena, po której jest sprzedawany, może być wyższa.”

Rozróżnienia tego dokonał również dyrektor pracowni serowarstwa szkoły w Bourg-Saint-Maurice, opisując metody wytwarzania sera *gruyère* w departamencie Savoie. We wstępie pisze on: „we Francji ser Gruyère wytwarza się jedynie w departamentach wschodnich Jura, Doubs, Haute-Savoie i Savoie, z mleka o szczególnie niskiej zawartości tłuszczu”. Dodaje również, że głównymi ośrodkami produkcji w departamencie Savoie są okręgi Albertville i Chambéry, „gdzie wytwarza się prawie wyłącznie *gruyère* podobny do serów Emmental lub Comté. W innych rejonach Savoie wytwarza się specjalny, bardzo charakterystyczny ser typu *gruyère* zwany »Beaufort«, otrzymywany w wyniku obróbki mleka pełnego, czyli nieodtłuszczonego. Rejony te to doliny Beaufort, Haute-Tarentaise i Maurienne. Ten rodzaj sera powstaje głównie na pastwiskach położonych na wysokości 1 500–2 000 m (...)”. Dyrektor bezpośrednio wymienia nazwę Beaufort, pisząc, że ser ten, wytwarzany w czasie wypasu, „zwany jest Beaufort. Gruyère z Beaufortain, doceniany przez turystów, którzy region ten odwiedzają coraz częściej, otrzymuje więc specjalną nazwę Beaufort. W ten sposób podkreśla się jego szczególnie charakter wynikający z faktu, że wytwarza się go w czasie wypasu; w serowniach w innych częściach Alp taki sposób wytwarzania sera zaniknął.”

W 1945 r. na mocy dekretu nr 45-1245, w którym opisano wszystkie sery francuskie, przyznano nazwę „Beaufort” serom „wytwarzanym jedynie z mleka krowiego o masie gotowanej, prasowanej i solonej, suchej skórce (...), których obszar produkcji leży w granicach departamentów Savoie i Haute Savoie”.

Do dziś Beaufort odróżnia się od innych prasowanych serów o gotowanej masie, w szczególności tym, że:

- powstaje pod koniec udoju z pełnego mleka surowego,
- do jego produkcji stosuje się drewniane formy, 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),
- jest to ser całkowicie lub prawie całkowicie pozbawiony dziur.

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

Dzięki szczególnym cechom środowiskowym opisanym w pkt 6-1 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.

Jak czytamy w pracy zbiorowej pod redakcją DORIOZA (2000), „mamy do czynienia z około dziesięcioma zespołami roślinności, w skład których wchodzi w sumie ponad 250–300 wyższych gatunków roślin. Kontrastujące czynniki edaficzne oraz wzajemne oddziaływanie praktyk rolnych i gleb uzasadniają różnorodność pokrycia roślinnego (DORIOZ 1995; INRA, 1994). Gleby ulegają bardzo szybkim zmianom na poziomie dekametrycznym, w zależności od czasu zaśnieżenia, rodzaju lokalnych skał macierzystych, dopływu i obiegu wody na stokach oraz upadu warstwy między dwoma stokami tej samej góry (DORIOZ i VAN OORT, 1991). Taka zmienność w ramach jednego kwartału i nawet w ciągu jednego dnia, w którym prowadzi się wypas, wiąże się z różnorodnością dostępnych pasz, wśród których występuje cała gama roślin, od wapieniolubnych, przez acydofile, kończąc na kserofilach rosnących na glebach świeżych (LEGROS *et al.*, 1987; DORIOZ, 1995).”

W ramach przeprowadzonego niedawno badania (BORNARD i BASSIGNANA, 2001a i 2001b) naukowcy z instytutu Cemagref w Grenoble rozróżnili 19 rodzajów łąk w zależności od sposobu wykorzystania rolniczego, przy zachowaniu ciągłości z Val d'Aoste. W odniesieniu do niektórych rodzajów łąk autorzy dostrzegają analogię z wilgotnymi terenami trawiastymi zewnętrznych Alp Północnych (BORNARD i DUBOST, 1992, BRAU-NOGUE, 1996) oraz z obszarami trawiastymi francuskich wewnętrznych Alp Południowych (JOUGLET, 1999).

Jeżeli chodzi o smak, podobnie jak roślinność śródziemnomorska słynąca z intensywnych smaków i zapachów, jeżeli opady są stosunkowo ograniczone, tak jak ma to miejsce w przypadku w Alp wewnętrznych, flora występująca na pastwiskach charakteryzuje się aromatyczną mieszanką wyjątkowych smaków typowych dla Beaufort (DUMONT i ADDA, 1978, BUCHIN *et al.*, 1999; ASSELIN *et al.*, 1999, w DORIOZ *et al.*, 2000).

Niektórzy łąkarze uważają, że zbiorowiska często pokryte śniegiem charakterystyczne dla środowisk cechujących się długotrwałym zaleganiem pokrywy śnieżnej, w których występują gatunki takie, jak *Ligusticum mutellina*, dostarczają traw mających bardzo korzystny wpływ na jakość sera (PARTY, 1995).

System oparty na prowadzeniu wypasu zakłada wykorzystanie bogactwa flory za pośrednictwem krów lokalnych ras Tarine i Abondance, które zgodnie z praktykami pasterskimi żywi się tylko jednym gatunkiem paszy. 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 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.”

Przetwarzanie „mleka prosto od krowy” pozwala na zachowanie oryginalnych właściwości mleka i na produkcję wyrobów pełnotłustych, nieodtłuszczonych, z zastosowaniem naturalnych kultur bakterijnych. 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)

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCAOP/CDCBeaufort.pdf>