

**Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU)
č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2014/C 260/15)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„BEAUFORT“

č. ES: FR-PDO-0317-01097 – 22.02.2013

CHZO () CHOP (X)

1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiné: kontroly

2. Druh změny (změn)

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

3. Změna (změny):

Popis produktu

Fáze sýření, vaření a lisování, které produkt nepopisují, se přesouvají do položky „metoda produkce“. Ustanovení o obsahu tuku a sušiny jsou nově vyjádřena v procentech (vypočítáno na produkt po úplném vysušení v případě obsahu tuku a na dozrálý produkt v případě obsahu sušiny).

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

Odstavec o označení sýrových bochníků se přesouvá do bodu 4.4 specifikace, jenž se týká označení sýrů. Přeformulování této položky neznamená zásadní změnu a činí položku srozumitelnější.

Zeměpisná oblast

Představení zeměpisné oblasti je přeformulováno s cílem upřesnit zeměpisnou polohu oblasti.

Jediná změna se týká obce „Les Contamines-Montjoie“, pro niž byl definován seznam katastrálních území vysokohorských pastvin.

Do přílohy je přidána mapa znázorňující zeměpisnou oblast.

Důkaz původu

Položka „důkaz, že produkt pochází z vymezené zeměpisné oblasti“, byla s ohledem na legislativní vývoj v oblasti vnitrostátních právních předpisů konsolidována a obsahuje zejména oznamovací povinnosti a vedení rejstříků týkajících se výsledovatelnosti produktu a sledování podmínek produkce.

Kontrola specifikace produktu s CHOP „Beaufort“ probíhá podle plánu kontroly vypracovaného kontrolním subjektem.

Tato položka byla dále doplněna o několik ustanovení týkajících se rejstříků a dokumentů, jež umožňují zaručit zpětnou výsledovatelnost sýrů.

Identifikace hospodářských subjektů:

Zařazuje se nový odstavec upřesňující podmínky identifikace hospodářských subjektů.

Každý hospodářský subjekt provádějící tuto specifikaci předloží prohlášení o identifikaci. Prohlášení se v souladu s typovým vzorem odsouhlaseným ředitelem Národního ústavu pro kontrolu původu a jakosti (Institut National de l'Origine et de la Qualité) před schválením zašle sdružení.

Dodržování podmínek produkce:

Zařazuje se několik odstavců, díky nimž je zaručena výsledovatelnost sýrů a jež podrobně popisují podpůrnou dokumentaci:

- doplnění a přidání ustanovení o oznamovacích povinnostech,
- doplnění a přidání ustanovení o vedení rejstříků a dalších dokladů, jež mají být k dispozici kontrolním orgánům,
- přidání ustanovení o dalších kontrolních prostředcích.

Do specifikace byly doplněny další údaje o výsledovatelnosti a oznamovacích povinnostech, jež jsou nezbytné pro podávání zpráv o produkci a její sledování.

Označení produktů

Příslušný odstavec byl přeformulován a doplněn. Ustanovení týkající se kaseinového štítku jsou seskupena do této položky.

„Každý sýr určený k uvedení na trh pod názvem ‚Beaufort‘ se označí modrým kaseinovým štítkem elipsovitého tvaru. Označení má dvě velikosti, a to o velkém průměru (100 mm) a malém průměru (55 mm). Umísťuje se na patku každého bochníku během prvních fází lisování a musí na něm být kromě jiného černou barvou uvedeny tyto nápisy:

- slovo ‚France‘,
- slovo ‚Beaufort‘,
- označení výroby,
- číselné uvedení měsíce a roku.

Na obou stranách modrého kaseinového štítku jsou uvedeny den a měsíc výroby, jež musí zůstat čitelné až do konce minimální doby zrání.

Zmocnění pro vydávání kaseinových štítků hospodářským subjektům má pouze sdružení. Štítky se distribuují jednou za měsíc nebo v případě letní výrobní sezóny na jejím začátku.

Každý hospodářský subjekt, jemuž bylo zmocnění pozastaveno nebo odňato, musí kaseinové štítky sdružení vrátit.“

Těmito změnami se upřesňují vlastnosti kaseinových štítků, jejich vydání a odnětí, jakož i doba, po kterou musí být na sýrech čitelné.

Metoda produkce

Pro lepší jasnost a čitelnost došlo ke změnám v položkách týkajících se metody produkce. Byla upřesněna definice „stáda“, které zahrnuje všechny dojnice v období dojivosti a v období zastavení produkce mléka.

Výživa:

Byly upřesněny způsoby výživy, a to konkrétně:

- zavádí se zákaz řepných řízků ve výživě. Toto krmivo může totiž dodat mléku špatnou chuť a značně poškodit jakost sýru (máselnatelnost),
- kokosové a palmové pokrutiny se nahrazují dýňovými semeny a semeny světlice barvířské. Změna spočívá v nahrazení pokrutin vedlejšími produkty olejnin s vysokou výživovou hodnotou,
- technické údaje týkající se složení doplňkových krmiv byly znovu definovány na základě poslední aktualizace vědeckých podkladů (INRA) a jsou často vyjádřeny spíše v rozmezí hodnot než v cílové hodnotě (PDIE, PDIN, UFL...),
- zavádí se ustanovení, na jehož základě je v zimním období možné podávat stádu syrovátku vzniklou při zpracování mléka na sýr a pocházející z mléka téhož stáda. Jedná se o doplněk výživy, jenž má v zimním období své opodstatnění,
- přidává se ustanovení týkající se minimálního období pastvy: dojnice se vyvádějí na pastvu poté, co roztaje sníh a jakmile půdy přestanou být příliš podmáčené. Na pastvě zůstávají, dokud to klimatické podmínky, stálost půdy a množství trávy dovolí,
- upřesňuje se období přechodu z jednoho typu krmení na druhý. Mezi zimním obdobím a obdobím pastvy se připouští přechodné období trvající maximálně 30 dnů v roce místo 15 dnů na jaře a na podzim, během něhož základní krmnou dávku tvoří spásaná tráva a seno. Tato změna umožňuje přechod ze systému krmení v zimě k systému krmení v létě, přičemž se zohledňují výkyvy počasí.

Dojení:

Zavádějí se upřesnění, jejichž prostřednictvím se zakazuje používání některých přípravků na ošetření vemene a dezinfekčních prostředků, jež se mohou používat k mytí zařízení pro dojení mléka. Prostřednictvím těchto změn se zakázají přípravky na bázi vonných silic, jež mají výraznou vůni a sýru mohou dodat nepatřičné chutě. Vedle toho ustanovení týkající se čištění zařízení vylučuje jakoukoli pochybnost o tom, zda je možné čas od času používat dezinfekční čisticí prostředky.

Zpracování mléka:

Byly upřesněny vlastnosti surovin, z nichž se produkt „Beaufort“ skládá, a to zejména:

- výrazy „syrové“ a „sýřené“, jež nevyhovují popisu této fáze postupu výroby, se přesouvají na jiné místo v položce. Díky přeformulování se lépe pochopí a upřesní podmínky skladování a doba skladování mléka,

- upřesňuje se způsob řízení dodávek chlazeného a nechlazeného mléka, jehož sýření z teplého mléka v celém objemu nebo z poloviny představuje jednu ze specifických označení původu „Beaufort“. Pokud se mléko dodává pouze jednou denně a dodávku tvoří chlazené i nechlazené mléko, množství nadojeného mléka, jehož objem je nejvyšší, nesmí překračovat 135 % objemu z jiného dojení,
- lhůta svozu mléka do dvou hodin po dojení, což je obtížně kontrolovatelná doba, byla nahrazena maximální lhůtou pro sýření, již lze snadno kontrolovat a jež zaručuje rychlé sýření z teplého mléka po jeho dovezení do výroby sýra. Sýření musí proběhnout buď do 12 hod. v případě ranní výroby, nebo do 23 hod. v případě večerní výroby,
- upřesňuje se maximální objem mléka na výrobu sýrů „Beaufort“, jež se převádí do další výroby, s následným označením „chalet d'alpage“. Sýry „Beaufort“ vyráběné za zvláštních podmínek vyžadovaných tehdy, má-li se použít označení „chalet d'alpage“, se vyrábějí co možná nejdříve po dojení. Maximálně 15 % celkového objemu mléka ze dvou dojení za den lze po ochlazení převést do následujícího výrobního postupu. Na horských pastvinách se totiž nechává malé množství mléka z večera do rána dalšího dne, aby byla množství mléka pro každou výrobu přibližně stejná, což je běžná a tradiční praxe. Díky uvedenému ustanovení lze tuto tradiční praxi zasadit do určitého rámce tím, že se přesun omezuje na 15 % celkového objemu mléka ze dvou dojení, aniž by bylo třeba měnit povinnost vyrábět sýr dvakrát za den,
- jelikož je příprava kvasnic a syřidla jednou ze specifických označení (zahřátí s přidaným slezem slouží jak k množení mléčných kvasnic, tak k získání syřidla), byla, je-li to nutné, omezena možnost používat komerční syřidlo (maximálně 30 % sraženého mléka v kádi).

Metoda výroby:

Odstavec je přeformulován, aby byla zřejmější posloupnost jednotlivých fází výroby. Výrazy „syrové a plnotučné“ popisující mléko se zařazují do tohoto odstavce. Upřesňuje se pojem „vaření“.

Doba lisování byla stanovena na nejméně 15 hodin.

Zrání:

Odstavec je přeformulován, aby se ustanovení týkající se teplot během zrání jasněji zasadila do určitého rámce. Ustanovení o vlhkosti se zrušuje. Toto opatření se totiž jevílo jako spíše irelevantní a bylo nahrazeno povinností získat omytou kůrku.

Upřesňuje se omývání sýrů, jež se provádí následovně:

- po nasolení povrchu hrubou solí se sýr potře solným roztokem, jemuž se říká „morge“ a jímž předtím byly řádně omyté sýry potřeny,
- otočením sýra, solením jeho povrchu slaným nálevem a pravidelným potíráním.

Po omytí se musí sýr alespoň jednou týdně takto ošetřit, aby se kůrka udržovala v dobrém stavu.

Vzhledem k velikosti sýrů byl proces zrání mechanizován. Tato mechanizace způsobila, že téměř všechny výrobní přestaly povrch sýra solit hrubou solí a začaly místo ní používat slaný nálev. Z analýz vyplynulo, že množství soli je v zásadě stejné jako předtím. K ostatním změnám došlo z redakčních důvodů, a neodrážejí vývoj postupů.

Označování

Bylo zavedeno povinné uvádění symbolu Evropské unie pro „CHOP“.

Vnitrostátní požadavky

Vzhledem k vývoji vnitrostátních právních a správních předpisů má položka „Vnitrostátní požadavky“ formu tabulky uvádějící hlavní kontrolované prvky, jejich referenční hodnoty a metodu hodnocení.

Ostatní

Analytická a organoleptická kontrola vlastností sýrů: Zavádějí se ustanovení o analytické a organoleptické kontrole vlastností produktů.

Referenční údaje o kontrolních orgánech: Do této části byly doplněny aktuální kontaktní údaje certifikačního subjektu, jenž provádí kontrolu CHOP.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽³⁾

„BEAUFORT“

č. ES: FR-PDO-0317-01097 – 22.02.2013

CHZO () CHOP (X)

1. Název

„Beaufort“

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.3 Sýry

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Sýr „Beaufort“ se vyrábí podle technologie dohřívání lisované sýřeniny výhradně z plnotučného kravského mléka, jež se zpracovává v syrovém stavu. Solí se ve slaném nálevu, poté na povrchu a zraje po dobu nejméně pěti měsíců.

Jeho hmota je vláčná a mazlavá, má slonovinovou až bledě žlutou barvu, místy může vykazovat drobné vodorovné trhliny a malé otvory („očka“). Sýrové bochníky mají plochý tvar s vydutou spodní částí, váží 20 až 70 kilogramů, mají průměr 35 až 75 centimetrů, výšku ve středu 11 až 16 centimetrů. Mají hladkou, čistou a pevnou kůrku, stejněbarevně žlutou až hnědou. Sýr „Beaufort“ obsahuje minimálně 48 % tuku po úplném vysušení a obsah sušiny nesmí být nižší než 61 % v sýru ve zralém stavu.

Každý sýr určený k uvedení na trh pod názvem „Beaufort“ se označí modrým kaseinovým štítkem elipsovitého tvaru a údaji o výsledovatelnosti vytištěnými potravinářským inkoustem. Sýry „Beaufort“ vyráběné za zvláštních podmínek vyžadovaných tehdy, má-li se použít označení „chalet d'alpage“, musejí být vedle modrého kaseinového štítku opatřeny červeným kaseinovým štítkem čtvercového tvaru, jenž se umístí na patku bochníku proti modrému kaseinovému štítku.

3.3. Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Mléko použité k výrobě sýru „Beaufort“ musí pocházet výhradně od stád dojníc z místních plemen Tarine (jiné místní pojmenování pro plemeno Tarentaise) a Abondance, jež odpovídají buď kritériím hlavního oddílu plemenné knihy, nebo byly ověřeny podle uznávaných fenotypických vlastností.

Surovinami, z nichž se produkt „Beaufort“ skládá, jsou:

— syrové plnotučné mléko,

⁽³⁾ Viz poznámka pod čarou 2.

- a to buď nechlazené z posledního dojení,
- nebo ze směsi mléka z dvou po sobě následujících dojení, k němuž došlo nejpozději 24 hodin po prvním dojení, z něhož nadojené mléko se chladí v zemědělském podniku, zatímco mléko z posledního dojení se nechladí,
- syřidlo získané macerací slezu po zahřátí. Je-li to nutné, lze doplňkově použít komerční syřidlo, a to v míře maximálně 30 % sraženého mléka v kádi,
- termofilní kvasnice složené z větší části z laktobacilů. Dodatečně zahřátí slezu slouží současně ke kultivaci kvasnic a k získání syřidla,
- sůl dodaná prvním solením v trvání 20 až 24 hodin v podobě slaného nálevu a poté během zrání v podobě hrubé soli nebo slaného nálevu.

Použití jakékoli jiného produktu je pro výrobu sýru „Beaufort“ zakázáno.

3.4. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Krmivo stáda se skládá:

- v zimním období v průměru na stádo z minimálně 13 kg sena na krávu a den, jež lze doplnit o 3 kg sušené a drcené vojtěšky. Doplňkové krmivo nesmí přesáhnout 1/3 hmotnosti průměrné základní krmné dávky u stáda dojníc v období dojivosti. Vícesložková krmiva jsou krmiva energeticky vydatná, bohatá na bílkoviny a koncentráty pocházející z vlastní produkce s 16 % celkovým obsahem dusíku. Pocházejí z určených druhů a netransgenních odrůd a musí odpovídat těmto technickým charakteristikám: 0,89 UFL na kilogram, 95 gramů PDIN a 125 gramů PDIE,
- v období pastvy se dojnice vyvádějí na pastvu poté, co roztaje sníh a jakmile půdy přestanou být příliš podmáčené. Na pastvě zůstávají, dokud to klimatické podmínky, stálost půdy a množství trávy dovolí.

V údolí odpovídá doplnění stejného druhu krmiva jako v zimním období 2,5 kg na den a krávu v období dojivosti v průměru na stádo. Na vysokohorských pastvinách představuje doplnění sestávající před 1. srpnem pouze z obilovin maximálně 1,5 kg na krávu v období dojivosti na den v průměru na stádo,

- Mezi zimním obdobím a obdobím pastvy se připouští přechodné období trvající maximálně 30 dnů v roce, během něhož základní krmnou dávku tvoří spásaná tráva a seno.

Píce z jiných oblastí je možné přidávat pouze jako doplněk. Nejméně 75 % potřebného objemu sena a píce pro stádo pochází z této zeměpisné oblasti, aby minimálně 75 % vyprodukovaného mléka pocházelo z píce spásané v této oblasti. Nejméně 20 % sena, jež ročně dojnice spotřebují, pochází z dané zeměpisné oblasti.

Stádo se tradičním způsobem vyvádí na louky, na kterých zanechává své výkaly. Na louky, pastviny a vysokohorské pastviny, jež využívají výrobci sýru „Beaufort“, je zakázáno rozmetávat kaly z čističek nebo vedlejší produkty.

3.5. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

V zeměpisné oblasti se provádějí produkce mléka, výroba a zrání sýra po dobu nejméně pěti měsíců.

3.6. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Pokud se sýr prodává předbalený, musí jednotlivé kusy vykazovat kůrku charakteristickou pro označení původu. Kůrka však může být zbavena mazu. Je-li sýr prodáván nastrouhaný, je používání označení „Beaufort“ zakázáno.

3.7. Zvláštní pravidla pro označování

Na etiketě sýrů s označením původu „Beaufort“ musí být uvedeny:

- název označení písmeny o velikosti nejméně dvou třetin největších písmen uvedených na etiketě,
- logo Evropské unie pro CHOP.

Při označování, v reklamě, na fakturách nebo na obchodních listinách je zakázáno používat jakýkoliv přívlastek nebo jiný údaj s tímto označením původu s výjimkou:

- zvláštních obchodních nebo výrobních známek,
- výrazů: „été“ a „chalet d'alpage“, jejichž použití je povoleno za níže uvedených podmínek:

označení „été“ se používá v případě sýrů vyrobených od června do října z mléka krav spásajících vysokohorské pastviny.

Označení „chalet d'alpage“ se používá v případě sýrů vyrobených od června do října, jež se vyrábějí dvakrát denně ve „vysokohorské salaši“ v nadmořské výšce nad 1 500 m podle tradičních metod, které povolují nanejvýš mléčnou produkci jednoho stáda v salaši.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce sýru „Beaufort“ pokrývá část vysokohorského území departementu Savoie a zahrnuje obce území masívu Beaufortain, Val d'Arly, Tarentaise a Maurienne a dvou přilehlých lokalit v departementu Haute Savoie.

Produkce mléka, výroba a zrání sýrů se uskutečňují v zeměpisné oblasti, která se rozkládá na území těchto obcí:

Departement Savoie:

Okres Albertville:

Celé kantony: Aime, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel, Moûtiers.

Části kantonů:

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.

Část této obce: Katastrální území E2, E3 a E4 obce Albertville.

Okres Saint-Jean-de-Maurienne:

Celé kantony: La Chambre, Lanslebourg-Mont-Cenis, Modane, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Michel-de-Maurienne.

Části kantonů: kanton Aiguebelle: Montsapey.

Departement Haute-Savoie:

Okres Bonneville

Části kantonů:

Kanton Sallanches: Praz-sur-Arly.

Kanton Saint-Gervais-les-Bains: Část těchto obcí: Les Contamines-Montjoie spadající do katastrálních území D8 (částečně), E6, E7, E8 (částečně), F5 (částečně), F6 (částečně), F8 (částečně), F9, F10, F11, F12, F13.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Přírodní faktory:

Přírodní prostředí označení původu „Beaufort“ se vyznačuje svou příslušností k masívům vnitřních Alp, určených souvislými vnitřními krystalickými masivy, jakož i sedimentárními horninami oblasti Briançon a zčásti vnějšími krystalickými masivy, kde se mohou objevit měkké sedimentární horniny břidlicového typu.

Zeměpisná oblast, v níž se vyrábí sýr „Beaufort“ s označením původu, tvoří rozhraní mezi severními a jižními Alpami v užším slova smyslu, kde trvalé travní porosty představují 95 % ploch využívaných příslušným odvětvím. Díky uvedeným okolnostem jsou zde přítomny tyto výhody:

- dostatečně vysoké srážky (avšak nikoli nadměrné) a hluboké půdy, které umožňují v hojném množství produkovat trávu, jež má pro dojnice dostatečnou výživovou hodnotu,
- rozličná flóra bohatá na byliny, již lze srovnat s flórou suchých travinných porostů.

Zeměpisná oblast, v níž se vyrábí sýr „Beaufort“ s označením původu, která pokrývá masiv Beaufortain, údolí Tarentaise, Maurienne a částečně Val d'Arly, se vyznačuje rozsáhlými plochami vysokohorských pastvin (92 % pasteveckých hospodářství v Savojsku).

Lidské faktory:

Na těchto vysokohorských pastvinách byly vyvinuty pastevecké postupy, které se jednotlivě nebo ve svém celku nenacházejí v takovém měřítku jinde v Alpách, a vytvářejí jedinečný zemědělsko-pastevecký systém. Tento systém se vyznačuje vícestupňovitým využíváním vegetace, přičemž se doplňkově využívají údolní část, svah a vysokohorská pastvina. Skot se přemísťuje za rostoucí travou a každodenní přítomnost člověka umožňuje, aby se krávy dojily na místě a aby se s travním porostem nakládalo způsobem, jenž napomůže udržování přírodních pastvin.

Zemědělsko-pastevecký systém používaný od 17. století se postupem času vyvíjel, avšak v zásadě se příliš nezměnil.

Vysokohorské pastviny využívané po 100 až 110 dní v letním období jsou:

- ve vysokých horách, kam se vyvádí velké stádo (50 až 150 dojnic). Díky postavené stezce vedoucí až k vysokohorské pastvině se v ní mohou používat přenosná dojící zařízení umožňující pohybovat se se stádem, které se pase ve výšce 1 500 až 2 500 m.n.m. podle toho, kde roste tráva. Stádo je seskupením vícera stád,
- v nižších menších horách s menším rozsahem nadmořské výšky, kde se pasou stáda jednotlivých rodin. Ačkoli bylo obvyklé, že se krávy dojí v jakékoli salaši, je tento úzus stále méně častý.

Mléko (zejména ve vysokých horách) se může zpracovávat na místě, avšak je ve velmi velké míře svázeno do výroben, které je zpracovávají po celý rok v údolních částech (85 až 90 % produkce). V těchto údolích přecházejí stáda zimu. Využívají se rovněž k senoseči, a to na plochách, kde se stáda v létě nepasou.

Mezi údolím a vysokohorskou pastvinou je přechodná oblast nazývaná „montagnette“, kde stáda po nějaký čas pobývají na jaře a na podzim.

V oblasti produkce má tradici chov skotu sestávajícího z krav plemen Tarine (jiný místní název pro plemeno Tarentaise) a Abondance. V údolí Tarentaise má totiž plemeno Tarine svůj původ. Již v roce 1963 podal E. Quittet následující popis: „plemeno Tarine je obdivuhodně otužilé a odolné i vůči těm nejtvrdějším životním podmínkám, jež jsou z velké části dány jeho způsobem života (letní pobyt na vysokohorských pastvinách v nadmořské výšce mezi 1 500 a 2 000 metry). Navzdory pravidelným otelením se udrží dlouho v dobré kondici. Je obdivuhodně schopné využívat hrubou píci v zimním období, a přitom dosahovat přijatelné dojivosti ... Tarine je vynikající dojné plemeno, zejména do drsného podnebí.“

„Beaufort“ se od ostatních sýrů s dohřívanou lisovanou sýřeninou odlišuje svým charakteristickým tukem. Technologie dohřívané lisované sýřeniny zavedená na počátku 17. století se rychle rozšířila do všech horských lokalit východní Francie. Lidem z oblasti „Beaufort“ umožnila, aby mléko v hojně míře vyprodukované v letních měsících na vysokohorských pastvinách prodávali a spotřebovávali až v zimě. Tato technologie vznikla z nutnosti, avšak později získala své osobité vlastnosti v přímé spojitosti s prostředím (používání plnotučného mléka a zrání za studena).

5.2. Specifičnost produktu

„Beaufort“ se odlišuje od ostatních sýrů z dohřívané lisované sýřeniny zejména:

- výrobou z nepasterovaného plnotučného mléka, která začíná ihned po nadojení,
- použitím dřevěné kruhové formy zvané „cercle à Beaufort“, která dodává sýru jeho vypouklý tvar,
- tradičními postupy zpracování (použití přírodních kvasnic s tvarováním sýra v lněném plátně a pýchováním do forem „cercle à Beaufort“, což vyžaduje jeho obrácení v průběhu lisování), zejména očkováním termofilními laktobacily, které rozmnožuje výrobce sýra,
- hmotou bez otvorů nebo téměř bez otvorů danou zráním v chladném sklepě.

Jednou ze zvláštních organoleptických vlastností sýru „Beaufort“ je skutečnost, že se hmota v ústech nejprve jeví jako pevná a poté se rozpouští, aniž by byla příliš lepkavá. Musí vykazovat různé vůně, které nejsou příliš silné.

5.3. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Popsané zvláštnosti prostředí přispívají k značné hojnosti květeny a velké rozmanitosti vyskytujících se rostlinných společenství. Jsou zde zastoupena veškerá rostlinná společenství travních porostů a vřesovišť využívaných jako vysokohorské pastviny.

Různé studie – Dorioz a kol. (2000), Dorioz 1995; Inra, 1994, Dorioz a Van Oort, 1991, Legros a kol., 1987, Dorioz, 1995 potvrdily značnou variabilitu a rozmanitost travin zahrnujících celkem 250 až 300 druhů. Na základě nasměrování, sklonu skal, typů půdy lze během jednoho dne pastvy narazit na nejrůznější druhy pícnin.

Tato flóra, jež skotu mimořádně chutná, zjevně vykazuje směs vůní, která se projevuje ve zcela zvláštních a velmi typických chuťových vlastnostech sýru „Beaufort“ (Dumont a Adda, 1978, Buchin a kol., 1999; Asselin a kol., 1999, v Dorioz a kol., 2000).

Pastevecký systém je založen na zhodnocení tohoto bohatství flóry stády místních plemen Tarine a Abondance, která jsou pasena podle pasteveckých postupů, zcela přizpůsobených prostředí. Rovněž zpracování „teplého mléka“ umožňuje zachovat původní vlastnosti spjaté s rozmanitostí květeny. Je naprosto nezbytné pro výrobu tučného sýru z neodstředěného mléka za použití přírodních kvasnic. Použití vypouklé kruhové formy umožňuje přizpůsobit se značnému kolísání množství mléka získávaného na vysokohorských pastvinách, udržet teplotu uvnitř sýra při lisování, ustálit tvar bochníku. Zrání v chladném sklepě – fáze, která je zásadní pro kvalitu sýra – odpovídá přesně fázi, jež se co nejvíce blíží klimatickým podmínkám místa výroby a je zcela v souladu s výrobou tučného sýra.

Souhrn výrobních a zpracovatelských postupů představuje ucelený systém spjatý se specifičností produktu a umožňuje, aby se aromatická pestrost daná zvláštní flórou promítla až do konečného produktu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Viz poznámka pod čarou 2.