

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2014/C 260/15)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«BEAUFORT»

Nº CE: FR-PDO-0317-01097 — 22.02.2013

IGP () DOP (X)

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Denominación del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros: controles

2. Tipo de modificación

- Modificación del documento único o de la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 510/2006]
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

3. Modificaciones

Descripción del producto

Las etapas de adición de cuajo, cocción y prensado que no describen el producto se trasladan al epígrafe «método de obtención». Las disposiciones sobre los contenidos en materia grasa y materia seca se formulan de nuevo en porcentaje (calculado sobre el producto después de la desecación completa, en el caso de la primera, y sobre el producto curado, en el de la segunda).

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

El apartado sobre la identificación de las ruedas de queso se traslada al punto 4.4 del pliego de condiciones sobre la identificación de los quesos. La nueva formulación de esta rúbrica no modifica el fondo, tan solo mejora la comprensión.

Zona geográfica

La presentación de la zona geográfica se formula de nuevo para añadir precisiones sobre la situación geográfica de la zona.

La única modificación atañe al municipio de «Les Contamines-Montjoie», del que se ofrece la lista de las secciones catastrales de las praderas alpinas.

Se añade en forma de anexo un mapa que representa la zona geográfica.

Prueba del origen

Por lo que se refiere a la evolución legislativa y reglamentaria nacional, se ha consolidado el apartado «Elements prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» (datos que demuestran que el producto es originario de la zona geográfica); en él se reúnen ahora, entre otras cosas, las declaraciones obligatorias y los registros relativos a la trazabilidad del producto y al seguimiento de las condiciones de producción.

El control del pliego de condiciones de la DOP «Beaufort» se lleva a cabo mediante un plan de verificación elaborado por un organismo de inspección.

Por otro lado, se han añadido a esta rúbrica disposiciones complementarias y adicionales relativas a los registros y documentos declarativos que permiten garantizar la trazabilidad de los quesos.

Identificación de los agentes económicos:

Se incorpora un apartado en el que se establecen las condiciones de identificación de los agentes económicos.

Todo agente económico que aplique el pliego de condiciones de que se trata debe presentar una declaración de identificación. La declaración se dirige a la agrupación con anterioridad a su habilitación de acuerdo con un modelo estándar aprobado por el director del Institut National de l'Origine et de la Qualité (Instituto Nacional del Origen y la Calidad).

Seguimiento del cumplimiento de las condiciones de producción:

Se incorporan varios apartados que permiten garantizar la trazabilidad de los quesos y que detallan los documentos de prueba:

- disposiciones complementarias y adicionales sobre las declaraciones obligatorias,
- disposiciones complementarias y adicionales sobre los registros y otros documentos que estén a disposición de las estructuras de control,
- disposiciones adicionales sobre los demás medios de control.

Se han completado en el pliego de condiciones los elementos de trazabilidad y las declaraciones obligatorias que se precisan para el conocimiento y el seguimiento de la producción.

Identificación de los productos:

El apartado se ha formulado de nuevo y se ha completado, y las disposiciones aplicables a las placas de caseína se han agrupado en esta rúbrica.

«Todo queso destinado a la comercialización con el nombre de Beaufort se identifica mediante una placa de caseína azul de forma elíptica, cuyos diámetros mayor y menor miden 100 mm y 55 mm, respectivamente. La placa se coloca en el canto de las ruedas en los primeros momentos del prensado y debe llevar las inscripciones siguientes en color negro:

- la palabra Francia,
- la palabra Beaufort,
- la identificación del taller de fabricación,
- el mes y el año de fabricación indicados con cifras.

A uno y otro lado de la placa de caseína azul figuran el día y el mes de fabricación, que deben seguir siendo legibles hasta el final del período mínimo de curación.

Únicamente la agrupación está facultada para entregar las placas de caseína a los agentes económicos. Esta distribución se efectúa mensualmente o al principio de temporada para la fabricación estival.

Todo agente económico que haya sido suspendido o al que se le haya retirado la habilitación debe devolver las placas de caseína a la agrupación».

Estas modificaciones permiten aportar precisiones sobre las características de las placas de caseína, su entrega y su retirada, y sobre la fase en la que deben seguir estando legibles en los quesos.

Método de obtención

Para mayor claridad y legibilidad, se han modificado las rúbricas del método de obtención. Se ha precisado la definición de «rebaño», que corresponde al conjunto de vacas lecheras lactantes y agotadas.

Alimentación:

Se han precisado los modos de alimentación y en concreto:

- Se prohíbe la pulpa de remolacha en la alimentación. Este alimento puede dar mal gusto a la leche y producir defectos importantes en el queso (butírico).
- Se suprimen las tortas de copra y de palma y se sustituyen por semillas de calabaza y de alazor. La modificación consiste en sustituir las tortas por subproductos de oleaginosas de gran valor alimenticio.
- Los datos técnicos de la composición de los piensos complementarios se han vuelto a definir en función de una nueva actualización de las referencias científicas (INRA) y se definen con frecuencia por intervalos, más que por valor objetivo (PDIE, PDIN, UFL, etc.).
- Se incorpora una disposición que permite redistribuir entre el rebaño, en el período invernal, el lactosuero procedente de la transformación en queso de la leche de este único rebaño. Se trata de un complemento alimentario interesante desde el punto de vista nutricional durante el período invernal.
- Se añade una disposición sobre el período mínimo de pastoreo: las vacas lecheras pastan una vez fundida la nieve y tan pronto como lo permite la sustentación del suelo, mientras las condiciones climáticas, de sustentación y de presencia de hierba lo permitan.
- Se añade una precisión sobre el período de transición alimentaria. Entre el período invernal y el período de pastoreo, se admite un período de transición de un máximo de treinta días al año, en lugar de quince días en primavera y en otoño, en el cual la ración de base la constituyen la hierba pastada y el heno. Esta modificación permite el paso del régimen de alimentación del período invernal al del período estival prestando atención a los avatares climáticos.

Ordeño:

Se incorporan decisiones que prohíben la utilización de determinados productos para el cuidado de las ubres y de los productos desinfectantes que pueden emplearse para el lavado de las instalaciones de ordeño. La finalidad de estas modificaciones es prohibir los productos a base de aceites esenciales que son muy olorosos y pueden dar mal gusto al queso. Además, las disposiciones sobre la limpieza de las instalaciones eliminan la ambigüedad en cuanto a la posibilidad de utilizar de vez en cuando lejías desinfectantes.

Transformación de la leche:

Se establecen disposiciones sobre las materias primas que entran en la composición del queso «Beaufort», en concreto:

- Los términos «cruda» y «cuajada», que no hacen al caso en esta fase de la descripción del proceso, se trasladan a otro lugar de la rúbrica. La nueva formulación mejora la comprensión y establece las condiciones y la duración del almacenamiento de la leche.

- Se incorpora una disposición sobre la gestión de la adición de leche enfriada y no enfriada, a la totalidad o a la mitad de la cual se le añade cuajo a partir de leche caliente, lo que constituye una característica específica de la denominación de origen «Beaufort». Si la adición de leche solo se realiza una vez al día y se compone de leche enfriada y no enfriada, el ordeño de mayor volumen no debe superar el 135 % del volumen del otro ordeño.
- El concepto de recogida dentro de las dos horas siguientes al ordeño, una duración difícil de controlar, se sustituye por el concepto de plazo máximo para la adición de cuajo, muy fácil de controlar y que garantiza que esta operación a partir de leche caliente se realice rápidamente a la llegada a la fábrica de quesos. La adición de cuajo se debe realizar antes de las 12.00, en caso de fabricación matutina, o antes de las 23.00, si la fabricación es vespertina.
- Se establece una disposición sobre el aplazamiento máximo de la utilización de un volumen de leche para los quesos «Beaufort» seguidos del calificativo «chalet d'alpage». La fabricación de los quesos «Beaufort» producidos de acuerdo con las condiciones específicas de utilización del calificativo «chalet d'alpage» se realiza lo antes posible tras el ordeño. Después del enfriamiento, puede aplazarse, de una fabricación a la siguiente, la utilización de un máximo del 15 % del volumen de leche total de los dos ordeños del día. En los prados alpinos, el aplazamiento de la utilización de una pequeña cantidad de leche hasta la mañana del día siguiente para equilibrar en cantidad la fabricación vespertina es una práctica corriente y tradicional. La disposición permite incorporar esta práctica tradicional dentro del límite del 15 % del volumen de leche total de los dos ordeños sin modificar la obligación de fabricar dos veces al día.
- Como la preparación de las levaduras y del cuajo forman parte de las características específicas de la denominación (la «recuite» o requesón, a la que se le añade cuajar, sirve a la vez para el cultivo de esas levaduras y para la obtención del cuajo), la posibilidad de utilizar, en caso necesario, cuajo comercial se limita al 30 % de la leche coaguladas de la cuba.

Método de elaboración:

El apartado se formula de nuevo, lo que permite entender mejor el orden de las etapas de la elaboración, y se le añaden los términos «cruda y entera», que califican la leche. Se precisa el principio de «cocción».

Se regula la duración del prensado, que ha de ser de un mínimo de quince horas.

Curación:

El apartado se formula de nuevo para poder adaptar mejor las disposiciones sobre las temperaturas en la fase de curación. Se suprime la disposición sobre la higrometría. Esta medida se ha considerado poco pertinente y se ha sustituido por la obligación de obtener una corteza lavada.

Se aportan más precisiones sobre el lavado, que se efectúa como sigue:

- frotando el queso, tras salar la superficie con sal gorda, mediante una solución salada, denominada «morge», con la que previamente se han frotado quesos correctamente lavados,
- dando la vuelta al queso, salando la superficie con salmuera y frotando con regularidad.

Después de la fase de lavado, se prosiguen los cuidados, al menos una vez por semana, para mantener la corteza.

Teniendo en cuenta el tamaño de los quesos, se ha mecanizado la curación. Esta mecanización ha llevado a la casi totalidad de los talleres a abandonar el salado de la superficie con sal gorda y a sustituirlo por un salado con salmuera. Los análisis han puesto de manifiesto que los niveles de sal son prácticamente equivalentes a los anteriores. Las demás modificaciones atañen a la redacción del texto y no entrañan cambios en las prácticas.

Etiquetado

Se introduce la obligación de fijar el símbolo «AOP» (DOP) de la Unión Europea.

Requisitos nacionales

Habida cuenta de la evolución legislativa y reglamentaria nacional, la rúbrica «Requisitos nacionales» se presenta en forma de cuadro en el que figuran los principales puntos que deben controlarse, los valores de referencia y el método de evaluación.

Otros

Control analítico y organoléptico de los quesos: se establecen disposiciones sobre el control analítico y organoléptico de los productos.

Referencias a las estructuras de control: esta parte se ha actualizado mediante los datos del organismo certificador que se ocupa del control de la DOP.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽³⁾

«BEAUFORT»

Nº CE: FR-PDO-0317-01097 — 22.02.2013

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Beaufort»

2. Estado miembro o tercer país

Francia.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El queso «Beaufort» se fabrica exclusivamente con leche entera y cruda de vaca, de acuerdo con una tecnología de pasta prensada y cocida. Se sala con salmuera y luego se sala la superficie, y se cura durante al menos cinco meses.

La pasta, suave y untuosa, de color marfil a amarillo pálido, puede presentar ligeras fisuras horizontales y algunos agujeritos («ojos de perdiz»). Las ruedas tienen forma plana y canto cóncavo, un peso de 20 a 70 kilogramos, un diámetro de 35 a 75 centímetros y una altura en el canto de 11 a 16 centímetros. La corteza frotada, limpia y sólida es de un color uniforme amarillo a marrón. El «Beaufort» contiene al menos un 48 % de materia grasa tras una desecación completa y un contenido en materia seca que no debe ser inferior al 61 % sobre el queso curado.

Todo queso destinado a la comercialización con el nombre de «Beaufort» se identifica mediante una placa de caseína azul de forma elíptica y elementos de trazabilidad inscritos con tinta alimentaria. Los quesos «Beaufort» producidos según las condiciones específicas aplicables a la utilización del calificativo «chalet d'alpage» deben llevar, además de la placa de caseína azul, una placa de caseína roja cuadrada en el lado opuesto del canto en el que esté la placa de caseína azul.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

La leche utilizada para la fabricación del queso «Beaufort» debe proceder únicamente de rebaños de vacas lecheras de las razas locales Tarine (otra denominación local de la raza Tarentaise) y Abondance que respondan a los criterios de la sección principal del libro genealógico o que se hayan autenticado a partir de los caracteres fenotípicos reconocidos.

Las materias primas que se utilizan para la elaboración del queso «Beaufort» son:

— leche entera cruda

⁽³⁾ Véase la nota 2 a pie de página.

- sin enfriar, del ordeño más reciente,
- o procedente de la mezcla de leche de dos ordeños consecutivos, realizada en un plazo máximo de veinte horas tras el ordeño efectuado en primer lugar, que se enfriará en la explotación; el ordeño más reciente se compone de leche sin enfriar,
- cuajo procedente de la maceración de cuajar y «recuite» o requesón; en caso necesario, se puede utilizar de forma complementaria cuajo comercial dentro del límite del 30 % de la leche coagulada de la cuba,
- levaduras de tipo termófilas compuestas mayoritariamente por lactobacilos; requesón, al que se le añade cuajar, que sirve a la vez para el cultivo de levaduras y para la obtención de cuajo,
- sal aportada en un primer salado de 20 a 24 horas en salmuera y posteriormente, en la curación, mediante sal gorda o salmuera.

Se prohíbe la utilización de cualquier otro producto para la fabricación de queso «Beaufort».

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

La alimentación del rebaño es la siguiente:

- En el período invernal, un mínimo de 13 kg de heno por vaca y día, por término medio en el rebaño, a los que pueden añadirse 3 kg de alfalfa deshidratada y triturada. La alimentación complementaria no puede superar por término medio 1/3 del peso de la ración de base del rebaño lechero lactante. Los piensos compuestos son alimentos ricos en energía y proteínas y concentrados de producción con un 16 % de sustancia nitrogenada total. Proceden de especies definidas y variedades no transgénicas y deben cumplir las características técnicas siguientes: 0,89 UFL por kilogramo, 95 gramos PDIN y 125 gramos PDIE.
- En el período de pastoreo, las vacas lecheras pastan una vez fundida la nieve y tan pronto como lo permite la sustentación del suelo, mientras las condiciones climáticas, de sustentación y de presencia de hierba lo permiten.

En los valles, la alimentación complementaria es de las mismas características que la del período invernal y corresponde por término medio a 2,5 kg por día y vaca lactante en el rebaño lechero. En los prados alpinos, la alimentación complementaria es, por término medio en el rebaño, de 1,5 kg por día y vaca lactante, como máximo; antes del 1 de agosto, se compone solo de cereales.

- Entre el período invernal y el período de pastoreo, se admite un período de transición de un máximo de treinta días al año, en el cual la ración de base la constituyen la hierba pastada y el heno.

Los forrajes procedentes de fuera de la zona se utilizan exclusivamente como complemento. Al menos el 75 % del heno y el pasto que necesita el rebaño procede de la zona geográfica, de modo que como mínimo el 75 % de la producción lechera procede de forraje obtenido en la zona. Al menos el 20 % del heno necesario anualmente para la alimentación de las vacas lecheras procede de la zona geográfica.

El cuidado de los rebaños en las praderas es de tipo tradicional y las deyecciones de los animales se reparten entre aquellas. Está prohibido esparcir lodos de depuradora o productos derivados en los prados, pastizales y pastos alpinos utilizados para la producción del queso «Beaufort».

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La producción de la leche, la fabricación y la curación durante un mínimo de cinco meses se efectúan en la zona geográfica.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Cuando el queso se vende preenvasado, las porciones tienen que presentar obligatoriamente una parte de la corteza característica de la denominación; no obstante, a la corteza se le puede haber quitado la «morge» o solución salada. Está prohibido utilizar la denominación «Beaufort» si el queso se comercializa rallado.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

El etiquetado de los quesos amparados por la denominación de origen «Beaufort» debe comprender lo siguiente:

- el nombre de la denominación inscrito en caracteres de dimensiones al menos iguales a los dos tercios de las de los caracteres más grandes que figuran en la etiqueta,
- el símbolo «AOP» (DOP) de la Unión Europea.

Se prohíbe utilizar cualquier otro calificativo o indicación junto a la denominación de origen en las etiquetas, la publicidad, las facturas o los documentos comerciales; se exceptúan:

- las marcas de comercio o de fábrica especiales,
- los términos «été» y «chalet d'alpage», cuya utilización se admite en las condiciones siguientes:

El calificativo «été» se reserva a los quesos fabricados entre los meses de junio y octubre inclusive, incluidos los de leche de pastos alpinos.

El calificativo «chalet d'alpage» se reserva a los quesos fabricados entre los meses de junio y octubre inclusive dos veces al día en cabañas alpinas situadas por encima de 1 500 metros de altitud, de acuerdo con los métodos tradicionales, y que comprenden como mucho la producción de leche de un solo rebaño en la cabaña.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La región de producción del queso «Beaufort» engloba la parte de alta montaña del departamento de Saboya — municipios del macizo de Beaufortain, del valle de Val d'Arly y de las provincias de Tarentaise y Maurienne — y dos sectores contiguos en Alta Saboya.

La producción de la leche y la fabricación y curación de los quesos se efectúan en una zona geográfica que engloba el territorio de los municipios siguientes:

Departamento de Saboya:

Distrito de Albertville:

Cantones enteros: Aime, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel y Moûtiers.

Partes de cantones:

Cantón de Ugine: La Giétaz, Flumet, Notre-Dame-de-Bellecombe, CREST-Voland, Cohennoz y Saint-Nicolas-la-Chapelle.

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

Parte del municipio siguiente: Albertville, secciones catastrales E2, E3 y E4.

Distrito de Saint-Jean-de-Maurienne:

Cantones enteros: La Chambre, Lanslebourg-Mont-Cenis, Modane, Saint-Jean-de-Maurienne y Saint-Michel-de-Maurienne.

Partes de cantones: Cantón de Aiguebelle: Montsapey.

Departamento de Alta Saboya:

Distrito de Bonneville

Partes de cantones:

Cantón de Sallanches: Praz-sur-Arly.

Cantón de Saint-Gervais-les-Bains: parte del municipio siguiente: Les Contamines-Montjoie, secciones catastrales D8 (en parte), E6, E7, E8 (en parte), F5 (en parte), F6 (en parte), F8 (en parte), F9, F10, F11, F12 y F13.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Factores naturales:

El medio natural de la denominación «Beaufort» se caracteriza por su pertenencia a la zona interna de los Alpes, en la que destacan principalmente los macizos cristalinos internos compactos, las rocas sedimentarias de la zona de Briançon y parte de los macizos cristalinos externos, en los que pueden aparecer rocas sedimentarias blandas de tipo esquisto.

Interfaz entre los Alpes del norte y del sur en sentido estricto, la zona geográfica de la denominación de origen, donde las praderas permanentes representan el 95 % de las superficies utilizadas por los productores de este queso, reúne diversas ventajas:

- una pluviometría suficientemente elevada, pero, de todos modos, no demasiado abundante, y suelos profundos que permiten la producción de hierba abundante y nutritiva para la cría de vacas lecheras,
- una flora diversificada, rica en plantas aromáticas, comparable a la de los céspedes secos.

La zona geográfica de la denominación de origen «Beaufort», que recubre el macizo de Beaufortain, los valles de Tarentaise y Maurienne y una parte del de Val d'Arly, se caracteriza por poseer unos prados alpinos importantes, que representan el 92 % de las unidades de pastoreo de Saboya.

Factores humanos:

En estas superficies recubiertas de prados alpinos se han desarrollado unas prácticas de pastoreo que, una a una o en conjunto, no se encuentran a tal escala en ninguna otra parte de los Alpes, y que constituyen un sistema agropastoral único. Este sistema se caracteriza por la utilización escalonada de la vegetación, que conlleva la utilización complementaria de un fondo de valle, una vertiente y un prado alpino. El desplazamiento de los bovinos siguiendo el crecimiento de la hierba y la presencia del hombre a diario permiten el ordeño *in situ* y una gestión específica de la hierba que contribuye al mantenimiento de los pastos naturales.

El sistema agropastoral, utilizado desde el siglo XVII, ha evolucionado con el tiempo pero se mantiene fiel a sus principios.

Los pastos alpinos utilizados en el período estival —de 100 a 110 días—, son:

- Las grandes montañas, que acogen un rebaño importante, comprendido entre 50 y 150 vacas lecheras. Gracias a la creación de un camino hasta los prados y dentro de estos, las ordeñadoras móviles pueden seguir al rebaño, que se desplaza desde 1 500 hasta 2 500 metros de altitud siguiendo el crecimiento de la hierba. El rebaño se compone de varios rebaños unidos.
- Las montañas pequeñas, de dimensiones más modestas y menor altitud, que acogen el rebaño de la familia. El ordeño se solía hacer en la cabaña, si bien esta práctica tiende a disminuir.

La leche, sobre todo en las grandes montañas, se puede transformar *in situ*, si bien mayoritariamente es recogida por talleres que efectúan la transformación todo el año en el fondo de los valles (entre el 85 y el 90 % de la producción). Los rebaños pasan los inviernos en esos valles, donde también se prepara el heno en las superficies que dejan libres los rebaños en el verano.

Entre el valle y los pastos alpinos hay un nivel intermedio denominado «montagnette» en el que los rebaños permanecen un cierto tiempo entre las estaciones.

La zona de producción se caracteriza por la tradición de la cría de ganado bovino con vacas de las razas Tarine (otra denominación local de la raza Tarentaise) y Abondance; en concreto, la raza Tarine cuya cuna es la Tarentaise. En 1963, E. Quittet daba la descripción siguiente: «La raza Tarine destaca por su excelente resistencia a unas condiciones ambientales duras, debido en gran parte a su modo de vida, que incluye estancias estivales en pastos alpinos situados entre 1 500 y 2 000 metros de altitud. Los animales de esta raza se mantienen en buen estado de salud durante bastante tiempo a pesar de los partos periódicos y poseen una notable aptitud para utilizar, con rendimientos lecheros aceptables, forrajes bastos durante el invierno [...]. Es una excelente raza lechera sobre todo para climas rigurosos».

El queso «Beaufort» se distingue de los demás quesos de pasta prensada y cocida por su carácter graso. La tecnología de la pasta prensada y cocida se inició a principios del siglo XVII y se propagó rápidamente en todos los sectores de montaña del este de Francia. A los hombres de la zona del queso «Beaufort» les permitía aplazar al período invernal la comercialización y el consumo de la leche producida en abundancia en los pastos alpinos durante el estío. Esta tecnología, que en principio supuso una oportunidad, ha adquirido características propias en relación directa con el medio, como la utilización de leche entera y la curación en frío.

5.2. *Carácter específico del producto*

El queso «Beaufort» se distingue del conjunto de quesos de pasta prensada y cocida por lo siguiente:

- la fabricación, una vez terminado el ordeño, con leche entera cruda,
- la utilización de un molde de madera denominado «cercle à Beaufort» que origina en el queso un canto cóncavo,
- unas prácticas de transformación tradicionales (utilización de cultivos de levaduras silvestres y moldeo del queso mediante telas de lino y el «cercle à Beaufort», para lo que es necesario dar vueltas al queso durante la fase de prensado), en concreto una siembra con lactobacilos termófilos cultivados por el quesero,
- una pasta sin aberturas o casi sin ellas debido a la curación en bodega fría.

Desde el punto de vista organoléptico, el queso «Beaufort» tiene la particularidad de presentar una pasta que es de entrada firme en boca y que después se funde, sin ser por ello demasiado adhesiva. Debe poseer diversos aromas que no sean demasiado fuertes.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

Las particularidades del medio descritas se traducen en una flora de gran riqueza y una gran diversidad de agrupaciones vegetales. En ese medio están representadas todas las agrupaciones fitosociológicas de céspedes, landas bajas de altitud o «landines» y landas que se explotan en las zonas de pastos alpinos.

Varios estudios —Dorioz *et al.* (2000); Dorioz 1995; Inra, 1994; Dorioz y Van Oort, 1991; Legros *et al.*, 1987— han demostrado la gran variabilidad y diversidad de los céspedes, que agrupan en total entre 250 y 300 especies. Según la exposición, la inclinación de las rocas o los tipos de suelos, en un mismo día de pastoreo se pueden encontrar forrajes muy variados.

Esta flora especialmente apetecible presenta con toda probabilidad una mezcla aromática que se expresa en las cualidades gustativas muy especiales y características del queso «Beaufort» (Dumont y Adda, 1978; Buchin *et al.*, 1999; Asselin *et al.*, 1999, y Dorioz *et al.*, 2000).

El sistema de pastoreo se basa en el aprovechamiento de esa gran riqueza de flora mediante rebaños de las razas locales Tarine y Abondance que se cuidan según unas prácticas de pastoreo plenamente adaptadas al medio. Posteriormente, la transformación de la «leche caliente» permite mantener las cualidades originales vinculadas a la diversidad de la flora. Ello conlleva la fabricación de un queso de tipo graso, sin desnatado, en la que se utilizan levaduras silvestres. La utilización de un aro convexo permite adaptarse a las variaciones importantes de las cantidades de leche producidas en los pastos alpinos, mantener la temperatura dentro del queso en la fase de prensado y estabilizar la forma de la rueda. La curación en bodega fría, etapa fundamental para la calidad del queso, es una fase cuyas condiciones climáticas son lo más parecidas a las de las zonas de producción en altitud y es totalmente coherente con la fabricación de queso de tipo graso.

El conjunto de las prácticas de producción y transformación constituye un sistema coherente vinculado a las características específicas del producto que permite expresar la diversidad aromática debida a la flora particular hasta en el producto acabado.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 (*)]

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

(*) Véase la nota 2 a pie de página.