

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2014/C 260/15)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

ZAHTJEV ZA IZMJENU

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽²⁾

ZAHTJEV ZA IZMJENU U SKLADU S ČLANKOM 9.

„BEAUFORT”

EZ br.: FR-PDO-0317-01097 – 22.02.2013.

ZOZP () ZOI (X)

1. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- ☐ Naziv proizvoda
- ☒ Opis proizvoda
- ☒ Zemljopisno područje
- ☒ Dokaz o podrijetlu
- ☒ Način proizvodnje
- ☐ Povezanost
- ☒ Označivanje
- ☒ Nacionalni zahtjevi
- ☒ Ostalo: nadzori

2. Vrsta izmjene

- ☒ Izmjena jedinstvenog dokumenta ili sažetka
- ☐ Izmjena specifikacije registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koju nisu objavljeni ni jedinstveni dokument ni sažetak
- ☐ Izmjena specifikacije proizvoda koja ne uključuje izmjene objavljenog jedinstvenog dokumenta (članak 9. stavak 3. Uredbe (EZ) br. 510/2006)
- ☐ Privremena izmjena specifikacije proizvoda zbog obveznih sanitarnih ili fitosanitarnih mjera koje su uvela nadležna tijela javne uprave (članak 9. stavak 4. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

3. Izmjena (Izmjene):

Opis proizvoda

Faze dodavanja renina, kuhanja i prešanja kojima se ne opisuje proizvod preneseni su u rubriku „način proizvodnje”. Odredbe o udjelu masne tvari i suhe tvari izražene su u postocima (udio masne tvari izračunan je na posve suhom proizvodu, a udio suhe tvari na dozrelom proizvodu).

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

Stavak o identifikaciji kolutova sira prenesen je u točku 4.4. specifikacije o identifikaciji sireva. Preformulacijom te rubrike nije promijenjen njezin sadržaj, nego je njezina svrha bolje razumijevanje teksta.

Zemljopisno područje

Zemljopisno je područje preformulirano kako bi se jasnije opisao zemljopisni položaj područja.

Jedina izmjena odnosi se na općinu „Contamines-Montjoie” za koju je definiran popis katastarskih odsječaka planinskih pašnjaka.

U prilogu je dodana karta zemljopisnog područja.

Dokaz o podrijetlu

U skladu s razvojem nacionalnih zakona i propisa tekst rubrike „Podaci koji dokazuju podrijetlo proizvoda iz zemljopisnog područja” pročišćen je i objedinjuje osobito obveze prijavljivanja i vođenja evidencije o sljedivosti proizvoda i praćenju uvjeta proizvodnje.

Kontrola specifikacije ZOI-ja „Beaufort” provodi se u skladu s planom kontrole koji je izradilo nadzorno tijelo.

Usto, toj je rubrici pridodano i nekoliko odredaba o evidencijama i deklaracijama kojima se jamči sljedivost sireva.

Identifikacija gospodarskih subjekata:

Uveden je stavak kojim se jasno utvrđuju uvjeti identifikacije gospodarskih subjekata.

Svaki gospodarski subjekt koji primjenjuje ovu specifikaciju mora predati identifikacijsku prijavu. Ona se skupini dostavlja prije akreditacije prema modelu koji je odobrio ravnatelj Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu.

Praćenje zadovoljavanje uvjeta proizvodnje:

Uvedeno je više stavaka kojima se jamči sljedivost sireva i u kojima se detaljno navode dokazni dokumenti:

- dodane su odredbe o obvezama prijavljivanja,
- dodane su odredbe o vođenju evidencija i drugim dokumentima koji se stavljaju na raspolaganje nadzornim tijelima,
- dodane su odredbe o drugim sredstvima nadzora.

Nadopunjeni su podaci o sljedivosti i obveze prijavljivanja iz specifikacije potrebni za poznavanje i praćenje proizvodnje.

Identifikacija proizvoda:

Stavak je preformuliran i nadopunjen, a odredbe o kazeinskim naljepnicama objedinjene su u ovoj rubrici.

„Svaki sir koji se na tržište stavlja pod nazivom Beaufort označen je plavom kazeinskom naljepnicom ovalnog oblika. Velika je naljepnica promjera 100 mm, a mala 55 mm. Postavlja se na početku prešanja na rub svakog koluta, a između ostaloga mora sadržavati sljedeće natpise otisnute crnom bojom:

- riječ ‚Francuska’,
- riječ ‚Beaufort’,
- identifikacijske podatke proizvodnog pogona,
- mjesec i godinu proizvodnje pisane brojkama.

S obje su strane kazeinske naljepnice navedeni dan i mjesec proizvodnje koji moraju ostati čitljivi sve do kraja minimalnog razdoblja zrenja.

Samo je skupina ovlaštena izdavati kazeinske naljepnice gospodarskim subjektima. Te se naljepnice dodjeljuju mjesečno ili na početku sezone kad je riječ o ljetnoj sezonskoj proizvodnji.

Svaki gospodarski subjekt koji je suspendiran ili mu je dozvola povučena, skupini mora vratiti kazeinske naljepnice.”

Ovim se izmjenama pojašnjene karakteristike kazeinskih pločica, njihovo izdavanje i povlačenje te faza u kojoj na sirevima moraju ostati čitljive.

Način proizvodnje

Rubrike o načinu proizvodnje izmijenjene su radi jasnoće i čitljivosti. Pojašnjena je definicija „stada” koja se odnosi na skupinu mliječnih krava u fazi laktacije i zasušenosti.

Ishrana:

Navedeni su načini ishrane, a osobito:

- u ishranu je uvedena zabrana pulpe šećerne repe. Naime, zbog te pulpe mlijeko može poprimiti loš okus, a može i znatno naštetiti siru (bakterije maslačne kiseline),
- pogače od kopre i palme ukinute su i zamijenjene sjemenkama bundeve i šafranike. Svrha je izmjene da se pogače zamjene nusproizvodima uljarica dobre prehrambene vrijednosti,
- tehnički podaci koji se odnose na sastav dodataka ponovno su utvrđeni u odnosu na ažuriranje znanstvenih referenci (INRA) (Nacionalni institut za poljoprivredna istraživanja) i često su utvrđivani u razmacima radije nego kao ciljana vrijednost (probavljivost bjelančevina u tankom crijevu na temelju energetske vrijednosti namirnice, probavljivost bjelančevina u tankom crijevu na temelju dušika koji unosi namirnica, krmna jedinica za vrijeme laktacije itd.),
- uvedena je odredba kojom je u zimskom razdoblju dopušteno stadu davati sirutku nastalu za vrijeme proizvodnje sira od mlijeka tog istog stada. Riječ je o dodatku prehrani koji je u zimi bitna zbog svoje hranjive vrijednosti,
- dodana je odredba o najmanjem razdoblju ispaše: mliječne krave pasu nakon topljenja snijega i čim to dopusti nosivost tla, onoliko dugo koliko dopuste klimatski uvjeti, nosivost i prisutnost trave,
- uneseno je dodatno tumačenje prijelaznog razdoblja ishrane. Između zimskog razdoblja i razdoblja ispaše dopušteno je prijelazno razdoblje u trajanju od najviše 30 dana godišnje umjesto 15 dana u proljeće i jesen, tijekom kojeg se osnovni obrok sastoji od svježe trave i sijena. Ovom izmjenom omogućen je prijelaz sa zimske na ljetnu ishranu pritom vodeći računa o klimatskim uvjetima.

Mužnja:

Uvedene su zabrane upotrebe određenih proizvoda za njegu vimena i proizvoda za dezinfekciju koji se možda upotrebljavaju za pranje postrojenja za mužnju. Izmjene se odnose na zabranu proizvoda na bazi eteričnih ulja koja imaju snažan miris i zbog kojih sir može imati loš okus. Usto, odredbe o čišćenju postrojenja uklonila su dvosmislenost o mogućnosti da se povremeno upotrebljavaju dezinfekcijski deterdženti.

Prerada mlijeka:

Jasno su utvrđeni oblici sirovina koje ulaze u sastav sira „Beaufort”, a osobito:

- pojmovi „sirovi” i „usireni”, koji ne odgovaraju ovoj fazi opisa postupka, prebačeni su u rubriku. Preformuliranjem je postignuto bolje razumijevanje i pojašnjenje uvjeta skladištenja i trajanja skladištenja mlijeka,

- uvedeno je pojašnjenje o upravljanju unosom rashlađenog i nerashlađenog mlijeka kojim se sav renin ili polovica renina dodaju u toplo mlijeko, što je posebnost oznake izvornosti „Beaufort”. Ako se mlijeko dodaje samo jednom dnevno te je ono rashlađeno i nerashlađeno, obilnija mužnja ne smije biti veća od 135 % količine druge mužnje,
- pojam sakupljanja mlijeka u roku od dva sata nakon mužnje, što se teško nadzirati, zamijenjen je pojmom najduljeg roka za dodavanje renina, koji se vrlo lako može nadzirati i izričito jamči brzo dodavanje renina u toplo mlijeko po dolasku u siranu. Renin se u jutarnje mlijeko mora dodati do 12.00 sati, a u večernje mlijeko do 23.00 sata,
- uvedeno je pojašnjenje o najvećem volumenu mlijeka koje može obraditi sljedećega dana za sireve „Beaufort” iz kojeg slijedi pridjevak „planinska koliba”. Sirevi „Beaufort” proizvedeni u uvjetima proizvodnje karakterističnima za upotrebu pridjevka „planinska koliba” proizvode se u najkraćem mogućem roku nakon mužnje. Nakon hlađenja se iz jedne proizvodnje u sljedeću može se prenijeti najviše 15 % volumena ukupnog mlijeka iz obje dnevne mužnje. Naime, u planinskoj ispaši prijenos male količine mlijeka iz večernje proizvodnje u jutarnju kako bi se postigla ravnoteža u proizvodnji česta je i tradicionalna praksa. Odredbom je ta tradicionalna praksa ograničena na 15 % ukupnog volumena mlijeka iz obje mužnje, a da se time ne mijenja obveza proizvodnje dva puta dnevno,
- budući da je priprema startera i renina dio posebnosti oznake izvornosti (sir od sirutke, kojem se dodaje sirilo, istodobno služi uzgoju starter-kultura i dobivanju renina), ograničena je upotreba, ako je to neizbježno, komercijalnog renina (najviše 30 % zgrušanog mlijeka iz bačve).

Način proizvodnje:

Stavak je preformuliran i te je lakša čitljivost redoslijeda faza proizvodnje. Pojmovi „sirovo i punomasno” kojima se opisuje mlijeko uvedeni su u ovaj stavak. Pojašnjen je način „kuhanja”.

Trajanje prešanja ograničeno je na najmanje 15 sati.

Zrenje:

Stavak je preformuliran kako bi odredbe o temperaturama tijekom faze zrenja bile jasnije. Izbrisana je odredba o vlažnosti zraka. Naime, ta se mjera pokazala irelevantnom i zamijenjena je obveznim ciljem koji je dobivanje kore s mazom na površini.

Uvedena su pojašnjenja o oblaganju kore mazom, koje se provodi:

- nakon površinskog soljenja krupnom soli u sir se utrljava slana otopina koja se naziva „maz” i koju se prethodno utrljava u sireve koji su pravilno obloženi slojem maza,
- okretanjem se površinski soli salamurom i redovitim utrljavanjem.

Nakon faze oblaganja kore mazom, najmanje jednom tjedno, postupak se ponavlja kako bi se dobila kora.

Uzevši u obzir veličinu sireva, postupak zrenja je mehaniziran. Mehanizacija je dovela do toga da su gotovo svi pogoni odbacili površinsko soljenje krupnom soli i zamijenili ga površinskim soljenjem salamurom. Analize su pokazale da je udio soli gotovo jednak prethodno analiziranom udjelu. Druge izmjene uredničkog su karaktera i ne uvode promjene u praksi.

Označivanje

Uvedena je obveza stavljanja oznake „ZOI” Europske unije.

Nacionalni zahtjevi

Uzevši u obzir izmjene nacionalnih zakona i propisa, dio „Nacionalni zahtjevi” predstavljen je u obliku tablice s glavnim točkama koje je potrebno provjeriti, njihovim referentnim vrijednostima i načinom njihova ocjenjivanja.

Ostalo

Analitička i organoleptička kontrola sireva: Uvedene su odredbe o analitičkoj i organoleptičkoj kontroli sireva.

Upućivanja na nadzorna tijela: Ovaj dio ažuriran je podacima certifikacijskog tijela koje je zaduženo za kontrolu ZOI-ja.

JEDINSTVENI DOKUMENT

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽³⁾

„BEAUFORT”

EZ br.: FR-PDO-0317-01097 – 22.02.2013.

ZOZP () ZOI (X)

1. Naziv

„Beaufort”

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Beaufort” je sir koji se proizvodi tehnologijom tlačenog i kuhanog tijesta, isključivo od punomasnog kravljeg mlijeka koje se obrađuje sirovo. Soli se u salamuri, a zatim površinski i dozrijeva najmanje 5 mjeseci.

Tijesto mu je meko i kremasto, boje bjelokosti do blijedožute, uz eventualno nekoliko tankih vodoravnih pukotina i nekoliko malenih rupa tzv. „čvorova”. Kolutovi sira plosnati su i ispupčenog ruba, težine od 20 do 70 kilograma, promjera od 35 do 75 centimetra i visine rube od 11 do 16 centimetra. Istrljana kora, čista i čvrsta, jednolike je žute do smeđe boje. Sir „Beaufort” sadržava najmanje 48 % masne tvari kad je potpuno suh, a udio suhe tvari ne smije biti manji od 61 % dozrelog sira.

Svaki sir koji se na tržište stavlja pod nazivom „Beaufort” označen je plavom kazeinskom naljepnicom ovalnog oblika i podacima o sljedivosti otisnutima prehrambenom bojom. Sirevi „Beaufort” mogu se zahvaljujući posebnim uvjetima u kojima se proizvode biti opisani pridjevkom „planinska koliba”, a osim plave kazeinske naljepnice moraju imati istaknutu i četvrtastu crvenu kazeinsku naljepnicu, postavljenu na suprotnoj strani od plave kazeinske naljepnice.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

Mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Beaufort” mora dolaziti isključivo od mliječnih stada lokalnih pasmina „tarine” (drugi lokalni naziv za pasminu „tarentaise”) i „abondance”, odnosno moraju udovoljavati kriterijima prvog dijela genealoške knjige ili njihova autentičnost mora biti potvrđena na temelju priznatih fenotipskih svojstava.

Sirovine od kojih se proizvodi sir Beaufort su:

— sirovo i punomasno mlijeko,

⁽³⁾ Vidjeti bilješku 2.

- ili nerashlađeno mlijeko iz posljednje mužnje,
- ili od mješavine mlijeka iz dvije uzastopne mužnje od kojih se kasnija mužnja mora provesti najkasnije dva-deset sati nakon ranije mužnje, s time da mlijeko iz ranije mužnje mora biti rashlađeno na gospodarstvu, a mlijeko iz kasnije mužnje mora biti nerashlađeno;
- renin nastao maceracijom sirila na siru od sirutke. Ako je potrebno, može se upotrijebiti komercijalni renin, ali je njegova upotreba ograničena na 30 % koaguliranog mlijeka u bačvi.
- termofilne vrste kvasca koje se najvećim dijelom sastoje od laktobacila. Sir od sirutke kojem je dodano sirilo istodobno služi uzgoju startera kultura i dobivanju sirila;
- sol dodana u prvom soljenju koje 24 sata u salamuri, a zatim sir zrije u krupnoj soli ili salamuri.

U proizvodnji sira „Beaufort” zabranjena je upotreba svih drugih proizvoda.

3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

Ishrana stada obuhvaća:

- u zimskom razdoblju najmanje 13 kg sijena po kravi dnevno, što je prosjek za stado, a kojemu se može dodati i 3 kg dehidrirane i usitnjene lucerne. Dopunska ishrana ne smije iznositi više od 1/3 težine osnovne prosječne porcije mliječnog stada u laktaciji. Složena hrana bogata je energijom i bjelancevinama, a njena ukupna koncentracija dušika iznosi 16 %. Dobiva se od utvrđenih biljnih vrsta i genetski nemodificiranih sorti, a moraju ispunjavati sljedeće tehničke kriterije: 0,89 krmne jedinice za vrijeme laktacije po kilogramu, 95 grama probavljivosti bjelancevina u tankom crijevu na temelju dušika koji unosi namirnica i 125 grama probavljivost bjelancevina u tankom crijevu na temelju energetske vrijednosti namirnice,
- u razdoblju ispaše: mliječne krave pasu nakon topljenja snijega i čim to dopusti nosivost tla, onoliko dugo koliko dopuste klimatski uvjeti, nosivost i prisutnost trave.

U dolinama dodatak ishrani jednak je kao u zimskom razdoblju i iznosi 2,5 kg dnevno po kravi koja je u fazi laktacije što je prosječna vrijednost za stado. U planinskim predjelima dodatak ishrani iznosi najviše 1,5 kg po kravi u laktaciji dnevno, što je prosjek za stado, a do 1. kolovoza sastoji se samo od žitarica,

- između zimskog razdoblja i razdoblja ispaše dopušteno je prijelazno razdoblje u trajanju od najviše 30 dana godišnje tijekom kojeg se osnovni obrok sastoji od svježe trave i sijena.

Krmivo izvan područja smije biti samo dodatak. Najmanje 75 % potreba stada za sijenom i svježom travom pokriva zemljopisno područje kako bi najmanje 75 % proizvedenog mlijeka došlo od krmiva tog područja. Najmanje 20 % godišnjih potreba za sijenom za ishranu mliječnih krava pokriva zemljopisno područje.

Stada se tradicionalno vode na pašnjake na kojima se raspoređuje životinjski izmet. Na travnjacima, pašnjacima i planinskim pašnjacima kojima se služi sektor za proizvodnju sira „Beaufort” zabranjeno je razastirati mulj iz postrojenja za pročišćavanje i izvedene proizvode.

3.5. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Proizvodnja mlijeka te proizvodnja i zrenje sira u trajanju od najmanje 5 mjeseci provode se u određenom zemljopisnom području.

3.6. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

Kada se sir prodaje nakon pretpakiranja, na komadima obavezno mora ostati dio kore karakteristične za zaštićenu oznaku podrijetla; međutim, na toj se kori ne treba nalaziti maz. Kad se sir na tržište stavlja u ribanom obliku, zabranjena je upotreba oznake „Beaufort”.

3.7. Posebna pravila o označivanju

Na sirevima s registriranom oznakom izvornosti „Beaufort” mora biti istaknuto sljedeće:

- naziv oznake izvornosti koji je napisan slovima čija veličina doseže barem dvije trećine veličine najvećih slova na etiketi,
- oznaku „ZOI” Europske unije.

Zabranjena je upotreba svih pridjevaka ili drugih oznaka koje prate navedenu zaštićenu oznaku podrijetla na etiketama, reklamnim materijalima, računima ili trgovačkim dokumentima, osim:

- posebnih robnih ili proizvodnih marki,
- pojmova: „ljeto” i „planinska koliba” čija je upotreba dopuštena pod uvjetima utvrđenima u nastavku:

Pridjevak „ljeto” ograničen je na sireve proizvedene u razdoblju od lipnja do listopada, uključujući te mjesece, te uključujući sireve od mlijeka nastalog od alpske ispaše.

Pridjevak „planinska koliba” ograničen je na sireve proizvedene od mlijeka samo jednog stada iz kolibe u razdoblju od lipnja do listopada, uključujući te mjesece, a koji se prema tradicionalnim metodama proizvode dva puta dnevno u planinskoj kolibi iznad 1 500 metara nadmorske visine.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje sira „Beaufort” obuhvaća visoke planine departmana Savoie i općine masiva departmana Beaufortain, Val d'Arly, Tarentaise i Maurienne te dva susjedna sektora u departmanu Haute Savoie.

Proizvodnja mlijeka, proizvodnja i zrenje sireva odvijaju se u zemljopisnom području koje obuhvaća sljedeće općine:

Departman Savoie:

Arondisman Albertville:

Cijeli kantoni: Aime, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel, Moûtiers.

Dijelovi kantona:

Kanton Ugine: La Giettaz, 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.

Dio sljedeće općine: Albertville, katastarski odsjeci E2, E3 i E4.

Arondisman Saint-Jean-de-Maurienne:

Cijeli kantoni: La Chambre, Lanslebourg-Mont-Cenis, Modane, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Michel-de-Maurienne.

Dijelovi kantona: Kanton Aiguebelle: Montsapey.

Departman Haute-Savoie:

Arondisman Bonneville

Dijelovi kantona:

Kanton Sallanches: Praz-sur-Arly.

Kanton Saint-Gervais-les-Bains: Dio sljedeće općine: Les Contamines-Montjoie, katastarski odsjeci D8 (dio), E6, E7, E8 (dio), F5 (dio), F6 (dio), F8 (dio), F9, F10, F11, F12, F13.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Prirodni faktori:

Prirodna sredina zaštićene oznake podrijetla „Beaufort” obilježena je pripadnošću masivu unutarnjeg područja Alpa koje u glavnini omeđuju unutarnji kristalni kompaktni masivi i sedimentne stijene područja Briançona te dijelom vanjski kristalni masivi u kojima se mogu javiti meke sedimentne stijene poput listovca.

Ovo zemljopisno područje oznake izvornosti, čiji pašnjaci predstavljaju 95 % površina kojima se služi sektor, a u strogom su smislu međuprostor između sjevernih i južnih Alpa, ima sljedeće prednosti:

- dovoljno visoku razinu padalina (ali ipak ne preobilnu) i duboka tla na kojima obilno raste trava, a dovoljno je hranjivo za uzgoj mliječnih krava;
- raznoliku floru bogatu aromatičnim biljem usporedivu s florom suhih travnjaka.

Zemljopisno područje oznake izvornosti „Beaufort” koje obuhvaća masiv Beaufortain, doline Tarentaise i Maurienne te dio Val d'Arly, karakteriziraju značajne površine planinskih pašnjaka (92 % pašnjaka departmana Savoie).

Ljudski čimbenici:

Na ovim su se područjima planinskih pašnjaka razvile pastirske prakse koje se zasebno niti koncentrirano na toj visini ne nalazi nigdje drugdje u Alpama, te čine jedinstveni poljoprivredno-pastirski sustav. Taj sustav obilježen je slojevitom upotrebom vegetacije iz doline, s obronaka i s planinskih pašnjaka. Ovisno o rastu trave, kretanju goveda i čovjekovoj svakodnevnoj prisutnosti, moguća je mužnja na licu mjesta, a vođenjem na ispašu održavaju se prirodni pašnjaci.

Poljoprivredno-pastirski sustav primjenjuje se od 17. stoljeća, a iako se s vremenom razvio, u svojim načelima je načelima ostao nepromijenjen.

Alpski pašnjaci koji se upotrebljavaju od 100 do 110 dana u ljetnom razdoblju su:

- visoke planine na kojima boravi veliko stado (od 50 do 150 mliječnih krava). Zahvaljujući stvaranju opskrbe staze sve do planinskog pašnjaka i unutar njega, pokretni strojevi za mužnju slijede stado koje se, slijedeći rast trave, kreće od 1 500 do 2 500 m. Stado se sastoji od skupine više stada,
- niske planine, manje i s manjom razlikom u nadmorskoj visini, na kojima se nalazi obiteljsko stado. Mužnja se obavlja u kolibi iako je ta praksa u opadanju.

Mlijeko se može (osobito u visokim planinama) prerađivati na licu mjesta, ali većinom se sakuplja u pogonima u dolinama u kojima se prerađuje tijekom cijele godine (85 do 90 % proizvodnje). Upravo u tim dolinama stada provode zimu. Na površinama na kojima tijekom ljeta nema stada prikuplja se sijeno.

Između doline i planinskog pašnjaka postoji prijelazni prostor koji se naziva „planinica” i gdje stada neko vrijeme borave između godišnjih doba.

Područje proizvodnje obilježeno je tradicijom uzgoja goveda odnosno krava pasmina „tarine” (drugi lokalni naziv za pasminu „tarentaise”) i „abondance”. Osobito „tarine” koja potječe iz pokrajine „tarentaise”. E. Quittet dao je 1963. sljedeći opis: „pasminu „tarine” karakteriziraju izdržljivost i otpornost na najteže životne uvjete koje velikim dijelom duguje svojem načinu života (ljetni boravak na alpskim pašnjacima na nadmorskoj visini od 1 500 do 2 000 m). Dugo ostaje u dobrom stanju zahvaljujući redovitom teljenju. U zimskom se razdoblju hrani vlaknastom krmom i proizvodi velike količine mlijeka. Pasma „tarine” izvrsna je mliječna krava, osobito za teška podneblja.”

Sir „Beaufort” od drugih se sireva s tlačenim i kuhanim tijestom razlikuje masnoćom. Tehnologija izrade tlačenog i kuhanog tijesta usavršena je početkom 17. stoljeća i ubrzo se proširila na sva francuska planinska područja. Stanovnicima područja „Beaufort” omogućila je da se stavljanje na tržište i potrošnja mlijeka koje se obilno proizvodi na alpskim pašnjacima tijekom ljeta odgodi do zimskog razdoblja. Ova tehnologija, koja je u početku predstavljala mogućnost, postala je karakteristična za ovaj siri u izravnoj je vezi s okruženjem (upotreba punomasnog mlijeka i hladno zrenje).

5.2. Posebnosti proizvoda

Sir „Beaufort” se od svih sireva s tlačenim i kuhanim tijestom razlikuje prije svega po:

- proizvodnji neposredno nakon mužnje od punomasnog sirovog mlijeka,
- upotrebi drvenog kalupa, takozvanog „beaufortskog koluta”, koji siru daje ispupčeni rub,
- tradicionalnim prerađivačkim praksama (upotreba divljih kvasaca uz stavljanje sira u kalup tako da se prvo stavlja u platno i zatim u „beaufortski kolut” što zahtijeva neprestano okretanje tijekom prešanja) i osobito dodavanjem termofilnih laktobacila koje uzgaja proizvođač sira,
- tijestu bez otvora ili gotovo bez otvora zahvaljujući zrenju u hladnom podrumu.

S organoleptičkog stajališta, sir „Beaufort” poseban je po tome što je tijesto čvrsto, u ustima se topi, a pritom nije ljepljivo. Njegove arome moraju biti raznolike, ali ne i prejake.

5.3. Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Opisane posebnosti okruženja nude veliko bogatstvo flore i veliku raznolikost biljnih skupina. U njemu su zastupljene sve fitosociološke skupine travnjaka i ledina koji se iskorištavaju u planinskoj ispaši.

Više studija – Dorioz i ostali (2000.), Dorioz 1995.; Inra 1994., Dorioz i Van Oort 1991., Legros i ostali 1987., Dorioz 1995. – pokazalo je veliku raznolikost travnjaka koji obuhvaćaju ukupno od 250 do 300 vrsta. Ovisno o izloženosti, nagibu stijena i vrsti tla, u jednom danu ispaše može se naići na vrlo raznoliku ponudu krmiva.

Ova bogata flora prava je aromatska mješavina koja se očituje u osobitom i tipičnom okusu sira „Beaufort” (Dumont i Adda 1978., Buchin i ostali 1999., Aasselin i ostali 1999., Dorioz i ostali 2000.).

Pastirski sustav temelji se na iskorištavanju ovog velikog biljnog bogatstva posredstvom stada lokalnih pasmina „tarine” i „abondance” koja se na ispašu vode prema pastirskim praksama u potpunosti prilagođenima okolišu. Zatim, obrada „toplog mlijeka” omogućuje očuvanje originalnih svojstava koja su povezana s biljnom raznolikošću. Ona zahtijeva proizvodnju masnog mlijeka, bez obiranja, uz primjenu divljeg kvasca. Upotrebom ispupčenog kalupa omogućuje se prilagodba znatnim varijacijama u količinama mlijeka proizvedenima na planinskim pašnjacima, zadržavanje temperature u siru u fazi prešanja i zadržavanje oblika koluta sira. Zrenje u hladnom podrumu, što je bitna faza za kvalitetu sira, najbolje odgovara klimatskim uvjetima proizvodnje na nadmorskoj visini i potpuno je u skladu s proizvodnjom masnog sira.

Skup praksi proizvodnje i prerade predstavlja ujednačeni sustav koji je povezan s posebnostima proizvoda te omogućuje, zahvaljujući posebnom biljnom svijetu, izražavanje aromatske raznolikosti sve do gotovog proizvoda.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Vidjeti bilješku 2.