

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2014/C 260/15)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólásra.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽²⁾

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN

„BEAUFORT”

EK-szám: FR-PDO-0317-01097 – 2013.2.22.

OFJ () OEM (X)

1. A termékleírás módosítással érintett szakaszcíme

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb: ellenőrzések

2. A módosítás típusa

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Olyan bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentum, sem az összefoglaló nem került közzétételre
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (510/2006/EK rendelet, 9. cikk, (3) bekezdés)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (510/2006/EK rendelet, 9. cikk, (4) bekezdés)

3. Módosítás(ok):

A termék leírása

A nem a terméket leíró oltási, főzési és préselési művelet „Az előállítás módja” szakaszba kerül. A zsírtartalomra és a szárazanyag-tartalomra vonatkozó rendelkezéseket a százalékos arány tekintetében át kell fogalmazni (ezt az előbbinél a teljes kiszáradást követően létrejött termékekre, az utóbbinál pedig az érlelt termékekre vetítve kell kiszámítani).

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

A tömbök azonosítására vonatkozó bekezdés átkerül a termékleírásnak a sajtok azonosításáról szóló 4.4. pontjába. E szakasz átfogalmazása nem tartalmaz érdemi módosítást, de érthetőbbé teszi a szakaszt.

Földrajzi terület

A földrajzi terület bemutatását a terület földrajzi elhelyezkedésének pontosítása érdekében át kell fogalmazni.

Az egyetlen módosítás Les Contamines-Montjoie települést érinti, amelynek esetében meghatározták a hegyvidéki legelők kataszteri térképrészletének felsorolását.

A termékleírás kiegészült egy melléklettel, amely a földrajzi terület térképét tartalmazza.

A származás igazolása

A nemzeti jogalkotás és szabályozás változásaira tekintettel „A terméknek a meghatározott földrajzi területről való származását igazoló elemek” szakasz szövegét egységesítették, és ez többek között a termék és előállítási feltételei nyomonkövethetőségére vonatkozó jelentéstételi és nyilvántartási kötelezettségeket tartalmazza.

A „Beaufort” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre vonatkozó termékleírás ellenőrzése egy ellenőrző szervezet által kidolgozott ellenőrzési terv alapján történik.

Ez a szakasz emellett több, a sajtok nyomonkövethetőségének biztosítását lehetővé tevő nyilvántartásokra és nyilatkozatokra vonatkozó rendelkezéssel egészült ki.

A gazdasági szereplők meghatározása:

A termékleírás a gazdasági szereplők meghatározásának feltételeit pontosító bekezdéssel egészül ki.

Az e termékleírást alkalmazó gazdasági szereplőknek azonosító nyilatkozatot kell benyújtaniuk. Ezt a nyilatkozatot a gazdasági szereplő engedélyezése előtt a csoportosulásnak kell címezni, az Institut National de l'Origine et de la Qualité (Nemzeti Eredetvédelmi és Minőségbiztosítási Intézet) igazgatója által jóváhagyott minta szerint.

Az előállítási feltételek betartásának nyomon követése:

A termékleírás több, a sajtok nyomonkövethetőségének biztosítását lehetővé tevő és az igazoló dokumentumokat részletező bekezdéssel egészül ki, ilyenek:

- a bejelentési kötelezettségekre vonatkozó rendelkezések,
- az ellenőrző szervezetek rendelkezésére bocsátott nyilvántartások és más dokumentumok vezetésére vonatkozó rendelkezések,
- az ellenőrzés egyéb módjaira vonatkozó rendelkezések.

A termékleírás a termelés ismeretéhez és nyomon követéséhez szükséges nyomonkövethetőségi információkkal és bejelentési kötelezettségekkel egészül ki.

A termékek azonosítása:

A bekezdést átfogalmazták és kiegészítették, így a kazeinpecsétekre vonatkozó rendelkezések ebben a szakaszban szerepelnek.

„A »Beaufort« elnevezés alatti értékesítésre szánt sajtok mindegyikét kék színű, ellipszis alakú kazeinpecsét azonosítja, amelynek nagyobbik átmérője 100 mm, kisebbik átmérője pedig 55 mm. A pecsétet a préselés elején az egyes tömbök végére illesztik, és ezenkívül az alábbi feliratokat kell rajta feltüntetni fekete színnel:

- a »France« szót,
- a »Beaufort« szót,
- a gyártóüzem azonosítását,
- a gyártási hónapot és évet (számjegyekkel).

A kék színű kazeinpecsét mindkét oldalán szerepel a gyártás hónapja és éve, amelyeknek a minimális érlelési időszak végéig olvashatónak kell maradniuk.

Kizárólag a csoportosulás adhat ki kazeinpecségeket a gazdasági szereplők részére. Erre havonta, illetve a nyári szezonális gyártás esetében az évszak elején kerül sor.

A kazeinpecségeket a felfüggesztett vagy a jogosultságától megfosztott gazdasági szereplő köteles visszaszolgáltatni a csoportosulásnak.”

Ezek a módosítások lehetővé teszik a kazeinpecsétek jellemzőinek, kiadásának és visszavonásának, valamint annak pontosítását, hogy meddig kell olvashatónak maradniuk a sajtokon.

Az előállítás módja

Az egyértelműbb és olvashatóbb tájékoztatás érdekében módosultak az előállítás módjára vonatkozó szakaszok. Pontosításra került az „állomány” meghatározása, amely a tejelő és a szárazon álló tehének összességének felel meg.

Takarmányozás:

Pontosításra kerültek a takarmányozási feltételek és többek között a következők:

- A termékleírás kiegészül a cukorrépapép takarmányozásban történő alkalmazásának tilalmával. Ez a takarmány ugyanis rossz ízt kölcsönözhet a tejnek és jelentős hibákat (vaj kialakulását) okozhat a sajtban.
- A kókuszpogácsa és a pálmamagpogácsa alkalmazása megszűnik, és azokat tök- és porsáfránymag váltja fel. A módosítás a pogácsák olajos magvak jó tápértékű melléktermékeivel való helyettesítését jelenti.
- A kiegészítő takarmányok összetételére vonatkozó technikai adatokat a tudományos hivatkozások (a francia nemzeti mezőgazdasági kutatóintézet, az INRA) ismételt aktualizálásával egy időben újra meghatározták, és azokat gyakran inkább intervallumukban, mint célértékekben (PDIE, PDIN, UFL stb.) határozták meg.
- A termékleírás kiegészül egy olyan rendelkezéssel, amely lehetővé teszi, hogy a téli időszakban az állománynak visszajuttassák kizárólag az adott állomány tejének sajtja történő feldolgozása során keletkezett tejsavót. Ez a téli időszak alatti táplálkozás szempontjából érdekes takarmánykiegészítő.
- A termékleírás a minimális legeltetési időszakra vonatkozó rendelkezéssel egészül ki: a tejelő teheneket a hóolvadás után – és amint azt a talaj terhelhetősége lehetővé teszi – mindaddig ki kell hajtani a legelőre, amíg azt az időjárási körülmények, a talaj terhelhetősége és a fű jelenléte ezt megengedik.
- A termékleírás a takarmányozási átállási időszak pontosításával egészül ki. A téli időszak és a legeltetési időszak között évente legfeljebb 30 napos átállási időszak elfogadott a tavaszi 15 nap és az őszi 15 nap helyett, amelyek során a takarmánybázis legelőfűből és szénából áll. Ez a módosítás lehetővé teszi, hogy a téli időszak takarmányozási rendszerét a nyári időszakéhoz közelítsék az időjárási viszonyok figyelembevételével.

Fejés:

A termékleírás egyes tőgyápoló termékek, valamint a fejőgépek mosásához felhasználható fertőtlenítőszer alkalmazására vonatkozó tilalom pontosításával egészül ki. E módosítások célja a túlságosan illatos és a sajtoknak esetlegesen rossz ízt kölcsönző illóolajokat tartalmazó termékek betiltása. Emellett a fejőgépek tisztítására vonatkozó rendelkezésekből nem derül ki egyértelműen, hogy időnként használhatók-e fertőtlenítő mosószer.

A tej feldolgozása:

A „Beaufort” sajt összetételében szereplő nyersanyagokra vonatkozó feltételeket pontosították, különösen a következőket:

- A gyártási eljárás leírásának e szakaszába nem illő „nyers” és „beoltanak” kifejezés a szakasz későbbi részébe kerül át. Az átfogalmazás javítja az értelmezést és pontosítja a tej tárolási feltételeit és időtartamát.

- A termék-leírás a hűtött és a hűtetlen tej adagolásának pontosításával egészül ki; a tőgymeleg tej teljes vagy részleges beoltása a „Beaufort” eredetmegjelölés sajátossága. Ha a tej adagolására csak naponta egyszer kerül sor és ennek során hűtött és hűtetlen tejet alkalmaznak, a nagyobb fejt mennyiség nem haladhatja meg a másik fejt mennyiség 135 %-át.
- A fejest követő – nehezen ellenőrizhető időtartamnak minősülő – két órán belüli begyűjtés fogalmának helyébe a maximális beoltási határidő került, amely nagyon könnyen ellenőrizhető, és amely pontosan azt garantálja, hogy a meleg tej sajtüzembe érkezésekor a beoltást mielőtt elvégezzék. Reggeli előállítás esetén az oltást 12.00 óráig, az esti előállítás esetén 23.00 óráig el kell végezni.
- A termék-leírás a „chalet d'alpage” minősítéssel ellátott „Beaufort” sajtok esetében a maximálisan átvihető tej mennyiségére vonatkozó pontosítással egészül ki. A „chalet d'alpage” minősítés használatára jellemző előállítási feltételek mellett készített „Beaufort” sajtok esetében a gyártásra a fejest követő legrövidebb időn belül sor kerül. A napi két fejes teljes mennyiségének legfeljebb 15 %-a vihető át – hűtést követően – egyik előállítási szakaszból a másikba. A hegyvidéki legeltetés során az esti előállítás mennyiségének kiegyensúlyozása érdekében a kis mennyiségű tej másnap reggelre történő átvitele bevett és hagyományos gyakorlat. A rendelkezés lehetővé teszi e hagyományos gyakorlat oly módon történő szabályozását, hogy az a két fejes teljes mennyiségének 15 %-ára vonatkozzon, a napi kétszeri előállításra vonatkozó kötelezettség módosítása nélkül.
- Az eredetmegjelölés sajátosságai közé tartozó élesztő- és oltóanyag-készítés tekintetében (a savó és a hozzáadott oltógyomor egyszerre szolgálja a tejoltó-kultúrát és az oltóanyag létrejöttét) a termék-leírás a kereskedelmi fogalomban kapható oltóanyag szükség esetén történő alkalmazhatóságára vonatkozó korlátozással egészül ki (legfeljebb a sajt-kádban keletkezett aludt tej 30 %-a használható fel).

Az előállítás módja:

A bekezdést átfogalmazták, ezáltal áttekinthetőbb lett az előállítási szakaszok sorrendje. A tejet minősítő „nyers teljes” kifejezés ebbe a bekezdésbe kerül. A „főzés” elve pontosítás tárgyát képezi.

A préselés időtartamát legalább 15 órára szabályozták.

Érlelés:

A bekezdést átfogalmazták, ezáltal az érlelési szakasz alatti hőmérsékletekre vonatkozó rendelkezések jobban szabályozhatóak. A páratartalomra vonatkozó rendelkezést törölték. Ez az intézkedés ugyanis alig bizonyult relevánsnak, és a helyébe a rúzsréteggel borított kéreg kialakítására vonatkozó célkitűzés elérésére vonatkozó kötelezettség került.

A termék-leírás immár pontosítja a rúzsréteg kialakítását, amelyre:

- a felület durva, szemcsés sóval történő besózását követően kerül sor, a sajtot ekkor bedörzsölik a „rúzsflóra” elnevezésű sós oldattal, amellyel előzőleg megfelelő rúzsréteggel rendelkező sajtokat dörzsöltek be,
- forgatással, a felület sós lével történő besózásával és rendszeres dörzsöléssel kerül sor, vagy

a rúzsréteg kialakítási szakaszát követően kerül sor, legalább hetente egyszer; a kezelés a kéreg karbantartása érdekében folyamatos.

A sajtok méretére tekintettel az érlelést gépesítették. A gépesítés következtében csaknem minden sajtüzem megszüntette a felület durva szemcsés sóval történő besózását, helyette a felületet sós lével sózzák be. A vizsgálatokból az derült ki, hogy a só-tartalom közel egyenlő volt a korábban vizsgáltakkal. A többi módosítás szerkesztési jellegű, és nem a sajt-készítési gyakorlatok fejlődését érinti.

Címkézés

A termék-leírás az Európai Unió „OEM” szimbólumának feltüntetésére vonatkozó kötelezettséggel egészül ki.

Nemzeti előírások

A nemzeti jogszabályok és szabályozások módosítására tekintettel a „Nemzeti előírások” szakasz a főbb ellenőrizendő pontokat, a referenciaértékeiket és az értékelési módszerüket felsoroló táblázat formájában szerepel.

Egyéb

A sajtok analitikai és érzékszervi ellenőrzése: a termékleírás a termékek analitikai és érzékszervi ellenőrzésére vonatkozó rendelkezésekkel egészül ki.

Az ellenőrző struktúrákra vonatkozó hivatkozások: ez a rész az OEM ellenőrzéséért felelős igazoló szerv adataival frissült.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽³⁾

„BEAUFORT”

EK-szám: FR-PDO-0317-01097 – 2013.2.22.

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés

„Beaufort”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország.

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Beaufort” sajtot hevített, préselt tésztájú technológiával készítik. Alapanyaga kizárólag teljes tehéntej, amelyet nyers állapotban beoltanak. A sajtot sós lében pácolják, majd a felületét is besózzák, végül legalább öt hónapig érlelik.

Tésztája rugalmas és lágy, színe az elefántcsontfehér és a halványsárga között változik; megjelenhetnek benne finom vízszintes törésvonalak, valamint néhány kisebb lyuk („fogolyszem”). A tömbök laposak és konkáv a végük, tömegük 20 kg-tól 70 kg-ig terjed, átmérőjük 35–75 cm, míg magasságuk 11–16 cm a végeknél mérve. Kérgé átdörzsölt, tiszta és kemény, színében egyöntetű, a sárgától a barnáig. A „Beaufort” sajt a teljes kiszáradást követően legalább 48 % zsírtartalommal rendelkezik, a teljesen megérlelt sajt szárazanyag-tartalma pedig nem lehet kevesebb 61 %-nál.

A „Beaufort” elnevezés alatti értékesítésre szánt sajtok mindegyikét kék színű, ellipszis alakú kazeinpecsét, valamint az élelmiszer-ipari célra engedélyezett festékkel feltüntetett, nyomkövethetőséget szolgáló adatok azonosítják. A „chalet d'alpage” minősítés használatára jogosító meghatározott körülmények között készült „Beaufort” sajtokat a kék kazeinpecséten kívül a sajt oldalán ez utóbbival szemben elhelyezett, vörös színű, négyszögletes kazeinpecséttel kell ellátni.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Beaufort” sajt gyártásához felhasznált tej kizárólag a helyi fajtákból álló tejelő állományokból származhat; a Tarine (a Tarentaise fajta másik elnevezése) és az Abondance fajták egyedének meg kell felelniük a törzskönyv fő részében foglalt kritériumoknak, vagy át kell esniük az elismert fenotípusos jellemzőket vizsgáló ellenőrzésen.

A „Beaufort” sajt összetételében szereplő nyersanyagok:

— nyers teljes tej;

⁽³⁾ Lásd a 2. lábjegyzetet.

- amely hűtetlen és a legutóbbi fejésből származik, vagy
- amely két egymást követő fejés – a gazdaságban lehűtött korábbi fejés és a hűtetlen tejből álló későbbi fejés – a korábitól számított legfeljebb húsz napon belül elkészített keverékéből származik,
- az oltógyomor savóban történő áztatásával keletkezett oltóanyag. Szükség esetén kiegészítő jelleggel a kereskedelmi forgalomban kapható oltóanyag is alkalmazható a sajtkádban keletkezett tejvadék 30 %-a erejéig,
- hőkedvelő élesztők, amelyek közül legnagyobb arányban a tejsavbaktériumok vannak jelen. Az oltógyomorhoz hozzáadott savó egyszerre szolgálja az élesztőkultúra és az oltóanyag kinyerését,
- az elsődleges, 20–24 órás pácolás, később pedig az érlelés során durva szemcsés só, illetve sós lé formájában hozzáadott só.

A „Beaufort” sajt gyártásához minden egyéb termék használata tilos.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

Az állomány takarmányozása a következőkből áll:

- A téli időszakban az állományra vetítve tehenenként legalább napi 13 kg széna, amelyhez 3 kg szecskázott lucernaszárítmány adható. A tejelő állomány átlagára vetítve a kiegészítő takarmány mennyisége nem haladhatja meg a takarmánybázis tömegének egyharmadát. Az összetett takarmányok energiadús, fehérjében gazdag takarmányok és összesen 16 % nitrogéntartalmú gyártási koncentrátumok. Az összetett takarmányok meghatározott fajokból és géntechnológiával nem módosított fajtákból származnak, továbbá meg kell felelniük a következő technológiai jellemzőknek: 0,89 UFL/kilogramm, 95 gramm PDIN és 125 gramm PDIE.

- A legeltetési időszakban: a tejelő teheneket a hóolvadás után – és amint azt a talaj terhelhetősége lehetővé teszi – mindaddig ki kell hajtani a legelőre, amíg azt az időjárási körülmények, a talaj terhelhetősége és a fű jelenléte ezt megengedik.

A völgyben a kiegészítő takarmányozás a télivel megegyező jellegű, és az állományra vetítve tejelő tehenenként napi 2,5 kg-nak felel meg. A hegyvidéki legelőkön a kiegészítő takarmányozás az állomány átlagára vetítve tejelő tehenenként legfeljebb napi 1,5 kg, augusztus 1-jéig kizárólag gabonafélékből áll.

- A téli időszak és a legeltetési időszak között évente legfeljebb 30 nap átállási időszak engedélyezett, amelynek során a takarmánybázis legelőfűből és szénából áll.

Az övezetbe kívülről csak pótló jelleggel lehet takarmányt behozni. Az állományok széna- és legelőfű-igényének legalább 75 %-a a földrajzi területről származik annak érdekében, hogy a tejtermelés legalább 75 %-a az övezetben előállított takarmányra alapozva történjen. A tejelő tehenek takarmányozásához kapcsolódó éves szénai-gény legalább 20 %-a a földrajzi területről származik.

A gyepeket az állomány hagyományos legeltetésével hasznosítják, és az állatok trágyáját kiszórják. A „Beaufort” termékláncban részt vevő rétekre, legelőkre és hegyvidéki legelőkre tilos szennyvíziszapot vagy bármilyen mellékterméket kijuttatni.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A tej termelése, valamint a sajt előállítása és legalább öthónapos érlelése a meghatározott földrajzi területen belül történik.

3.6. A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

Ha előcsomagolás után értékesítik a sajtot, minden egyes darabnak rendelkeznie kell az eredetmegjelölésre jellemző kéreg egy részével, azonban a kéreg megtisztítható a rúzsrétegtől. Ha a sajtot reszelt formában értékesítik, akkor a „Beaufort” megjelölést tilos használni.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A „Beaufort” eredetmegjelöléssel ellátott sajtok címkéjén a következőknek kell szerepelnie:

- az eredetmegjelölés, a címkén szereplő legnagyobb karakter méretének kétharmadával legalább megegyező nagyságú karakterrel,
- az Európai Unió „OEM” szimbóluma.

Az említett eredetmegjelölés mellett a címkén, a reklámanyagokban, a számlákon és a kereskedelmi dokumentumokban minősítő vagy egyéb megjegyzés használata tilos, kivéve az alábbiakat:

- egyes márkanevek vagy védjegyek,
- az „été” és „chalet d'alpage” kifejezések használata az alábbi feltételek mellett engedélyezett:

az „été” minősítés a június és október között előállított sajtok számára van fenntartva, beleértve a hegyvidékről származó tejből előállított sajtokat is;

a „chalet d'alpage” minősítés a júniustól októberig előállított sajtok számára van fenntartva, amelyeket naponta kétszer, 1 500 métert meghaladó tengerszint feletti magasságban lévő hegyvidéki kunyhókban hagyományos eljárásokkal állítanak elő, mégpedig oly módon, hogy a kunyhókban egyetlen állomány által termelt tejet tárolnak.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Beaufort” sajt termelési régiója Savoie megye magashegyi részét fedi le, és a Beaufortain-hegység Val d'Arly, Tarentaise és Maurienne településeit, valamint Haute-Savoie megye két összefüggő térségét foglalja magában.

A tej termelése, valamint a sajt előállítása és érlelése az alábbi települések területére kiterjedő földrajzi területen történik:

Savoie megye:

Albertville kerület:

A következő járások teljes területe: Aime, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel, Moûtiers.

A következő járások egy része:

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

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

A következő település egy része: Albertville E2, E3 és E4 kataszteri térképrészletébe eső része.

Saint-Jean-de-Maurienne kerület:

A következő járások teljes területe: La Chambre, Lanslebourg-Mont-Cenis, Modane, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Michel-de-Maurienne.

A következő járás egy része: Aiguebelle járás: Montsapey.

Haute-Savoie megye:

Bonneville kerület

A következő járások egy része:

Sallanches járás: Praz-sur-Arly.

Saint-Gervais-les-Bains járás: a következő település egy része: Les Contamines-Montjoie D8 (részben), E6, E7, E8 (részben), F5 (részben), F6 (részben), F8 (részben), F9, F10, F11, F12, F13 kataszteri térképrészletbe eső területe.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Természeti tényezők:

A „Beaufort” eredetmegjelölés természeti közegét az Alpok belső hegyvonulataihoz kapcsolódása jellemzi; e vonulatokat elsősorban a belső, tömör, kristályos hegytömbök, valamint a briançoni övezet üledékes kőzetei, részben pedig a külső kristályos hegytömbök határozzák meg, ahol pala típusú, puha üledékes kőzetek is előfordulhatnak.

Az eredetmegjelölésnek az Alpok szűken értelmezett északi és déli része közötti határterületet jelentő földrajzi területe, ahol az állandó legelők az ágazat által hasznosított terület 95 %-át teszik ki, kihasználja ennek előnyeit, amelyek a következők:

- kellően sok (azonban mégsem túl bőséges) csapadék és a mély talajok, amelyek lehetővé teszik a dús és a tejelő tehének tenyésztéséhez kellően tápláló fűtermést;
- változatos, fűszernövényekben gazdag, a száraz gyepterületekéhez hasonló flóra;

A „Beaufort” oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területét, amely a Beaufortain-hegységet, Tarentaise völgyeit, Maurienne-t és Val d'Arly egy részét foglalja magában, nagy kiterjedésű hegyvidéki legelőterületek jellemzik (Savoie hegyvidéki pásztorgazdaságainak 92 %-a).

Emberi tényezők:

Ezekben a hegyvidéki legelőkön olyan pásztorkodási gyakorlatok alakultak ki, amelyek sem egyenként, sem összességében nem lehettek fel ilyen méretben az Alpok más részén, és egyedi pásztorgazdálkodási rendszert alkotnak. Ezt a rendszert a növényzet lépcsőzetes hasznosítása, valamint kiegészítésként egy völgy, egy lejtő és egy hegyvidéki legelő hasznosítása jellemzi. A fűfélék növekedéséhez igazodva a szarvasmarhafélék vándorlása és az ember mindennapi jelenléte lehetővé teszi a helyszíni fejest, valamint a fűfélék növekedésének pontos szabályozását, ami a természetes legelők karbantartásának alapja.

A 17. század óta alkalmazott pásztorgazdálkodási rendszer, noha az idők folyamán változott, alapelveihez azonban hű maradt.

A nyári időszakban 100–110 napig használt hegyvidéki legelők elhelyezkedése a következő:

- A magas hegyek, ahol jelentős létszámú (50–150 tejelő tehen) állomány legel. A hegyvidéki legelőig elvezető és a legelőn belüli útvonalak kialakításának köszönhetően a mobil fejőgépek lehetővé teszik a fűfélék növekedéséhez igazodva 1 500 méteres magasságból 2 500 méterre vándorló állomány követését. Az állomány több állományt tömörít.
- Az alacsonyabb és a kevesebb magasságbeli eltéréssel jellemzett hegyek, ahol a családi állomány legel. A fejest a kunyhóknál végezték, bár ez a gyakorlat visszaszorulóban van.

A tej feldolgozható a helyszínen (különösen a magas hegyekben), de azt túlnyomórészt olyan üzemek gyűjtik be, amelyek a völgyekben egész évben végeznek feldolgozást (a termelés 85–90 %-át feldolgozzák). Az állományokat ezekben a völgyekben teleltetik át. Itt, a nyáron az állományok által elhagyott területeken készül a széna is.

A völgy és a hegyvidéki legelő között található egy köztes szint, az ún. hegyhát, ahol az állományok rövid ideig tartózkodnak a köztes időszakokban.

A termelési terület a Tarine (a Tarentaise fajta másik helyi elnevezése) és az Abondance fajtájú tehenekkel folytatott szarvasmarha-tartási hagyomány jellemzi. Különösen a Tarine fajtát tartják, amelynek a bölcsője Tarentaise vidéke. E. Quittet 1963-ban a következő leírást adta: „a Tarine figyelemre méltó állóképességgel és ellenállósággal rendelkezik a legzordabb életkörülményekkel szemben, ami javarészt életmódjának köszönhető (a nyári időszakban 1 500–2 000 méteres tengerszint feletti magasságon lévő hegyvidéki legelőkön tartózkodik). Hosszú ideig jó kondícióban marad a rendszeres ellések ellenére. Figyelemre méltó képességgel hasznosítja a téli időszakban a kevésbé értékes tömegtakarmányokat; mindezt elfogadható tejhozamok mellett. A Tarine kiváló tejelő, főleg a zord éghajlatú területeken.”

A „Beaufort” sajt zsíros jellegével kiemelkedik a főzött, préselt tésztájú sajtok közül. A főzött, préselt tésztájú sajtok 17. század elején kidolgozott technológiája Kelet-Franciaország valamennyi hegyvidékén gyorsan elterjedt. A „Beaufort” sajt termelési területén élő emberek számára a technológia lehetővé tette a hegyvidéki legelőkön nyártól télig bőségesen termelt tej értékesítésének és fogyasztásának elhalasztását. Ez a technológia, amely először lehetőségként merült fel, a környezettel közvetlenül összefüggő sajátos jegyeket is felvett (teljes tej használata és hidegen történő érlelés).

5.2. A termék sajátosságai

A „Beaufort” sajt a főzött, préselt tésztájú sajtok közül különösen a következők révén emelkedik ki:

- a fejes befejezését követően a nyers teljes tejből történő gyártása,
- a fából készült forma, az ún. „Beaufort”-sajtforma („cercle à Beaufort”) alkalmazása, amely konkáv élt kölcsönöz a sajtnak,
- hagyományos feldolgozási gyakorlatok (vad élesztőkultúrák használata, vászonkendős és „Beaufort”-sajtformával végzett formázás, amely a préselés alatt forgatást igényel), különösen a sajt készítő által tenyésztett hőkedvelő tejsavbaktériumokkal végzett oltás,
- a hideg pincében történő érlelés miatt gyakorlatilag lyukak nélküli tészta.

Érzékszervi szempontból a „Beaufort” sajt sajátossága, hogy tésztája a szájba véve előbb kemény, majd lágy, mégsem tapad túlságosan. Aromáinak változatosnak, de nem túl markánsnak kell lenniük.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A közeg leírt jellemzői gazdag flórát és sokféle növénytársulást eredményeznek. A hegyvidéki legelőkön hasznosított gyepek, bozótosok és hangások minden növényzozológiai társulása megtalálható itt.

Több tanulmány – Dorioz et al. (2000), Dorioz 1995; Inra, 1994, Dorioz és Van Oort, 1991, Legros et al., 1987, Dorioz, 1995 – rámutatott a gyepek rendkívüli változatosságára és sokféleségére (összesen 250–300 faj). A kitettségtől, a közetsüllyedésektől, a talajtípusoktól függően ugyanazon a legeltetési napon igen változatos takarmánykínálattal találkozhatunk.

Ez a különösen étvágygerjesztő flóra minden bizonnyal a „Beaufort” sajt igen sajátos és nagyon jellegzetes ízminőségében kifejeződő aromagazdagságban nyilvánul meg (Dumont és Adda, 1978, Buchin et al., 1999; Asselin et al., 1999, in Dorioz et al., 2000).

A pásztorgazdálkodási rendszer alapja, hogy ezt a rendkívül gazdag flórát a környezethez teljes mértékben igazodó legeltetési gyakorlatok szerint terelt helyi Tarine és Abondance fajták alkotta állományok segítségével hasznosítják. Ezt követően a „tőgyemeleg tej” feldolgozásával megőrizhetők a flóra sokféleségéhez kapcsolódó eredeti tulajdonságok. A feldolgozás meghatározza a zsíros, fölözés nélküli, vad élesztőket alkalmazó sajt készítést. A konvex formázókeret alkalmazása lehetővé teszi, hogy alkalmazkodjanak a hegyvidéki legelőn igen nagy ingadozást mutató tejtermeléshez, hogy szinten tartsák a sajt belsejének hőmérsékletét a préselés során, és hogy stabilizálják a tömb formáját. A hideg pincében történő érlelés – a sajt minősége szempontjából létfontosságú fázis – a legközelebb áll a magasan fekvő termelőhelyek éghajlati körülményeihez és teljes mértékben megfelel a zsíros sajt előállításának.

Valamennyi termelési és feldolgozási gyakorlat összefüggő, a termék sajátosságaihoz kapcsolódó rendszert alkot, és lehetővé teszi a különleges flóra sokszínű aromavilágának kifejeződését a végtermékben.

Hivatkozás a termék leírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet (*) 5. cikk (7) bekezdés)

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

(*) Lásd a 2. lábjegyzetet.