

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2014/C 260/15)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

Padomes Regula (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽²⁾

GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU

BEAUFORT

EK Nr.: FR-PDO-0317-01097 – 22.02.2013.

AĢIN () ACVN (X)

1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķēšana
- Valsts prasības
- Cita: pārbaudes

2. Grozījuma(-u) veids

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- Grozījumi reģistrēta ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums
- Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

3. Grozījums(-i)

Produkta apraksts

Himozīna recinātāja pievienošanas, karsēšanas un presēšanas posms, kas neapraksta produktu, ir pārcelti uz nodaļu "Ražošanas metode". Citādā redakcijā sniegti noteikumi par tauku saturu un sausasnes saturu, norādot procentuālo apjomu (tauku saturu produktam aprēķināts pēc tā pilnīgas izžūšanas, bet sausasnes saturs aprēķināts nogatavinātam produktam).

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

Daļa par siera formu identifikāciju pārceļta uz specifikācijas 4.4. punktu par siera rituļu identifikāciju. Šīs nodaļas mainītais formulējums nav būtisks teksta grozījums, taču tas dara nodaļu labāk saprotamu.

Ģeogrāfiskais apgabals

Lai precizētu ģeogrāfiskā apgabala atrašanos, tā apraksts sniegts mainītā redakcijā.

Vienīgais grozījums attiecas uz *Les Contamines-Montjoie* pašvaldību, kurai definēts alpīno pļavu kadastrālā iedalījuma vienību saraksts.

Pielikumā pievienota ģeogrāfiskā apgabala karte.

Izcelsmes apliecinājums

Saskaņā ar izmaiņām valsts tiesību aktos un normatīvajos aktos nodaļas "Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā" redakcija ir konsolidēta, un tajā iekļauti obligātie noteikumi par deklarēšanu un reģistru kārtošānu attiecībā uz produkta izsekojamību un ražošanas apstākļu pārraudzību.

Ar šo aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Beaufort* apzīmētā produkta specifikācijas pārbaude notiek atbilstīgi kontroles plānam, ko izstrādājusi pārbaudes struktūra.

Turklāt šajā nodaļā ieviesti precizējumi un papildinājumi vairākos noteikumos, kas saistīti ar reģistriem un deklarāciju dokumentiem, kuri ļauj nodrošināt sieru izsekojamību.

Uzņēmēju identifikācija

Ieviesta daļa, kurā precizēti uzņēmēju identifikācijas nosacījumi.

Visi uzņēmēji, kas strādā, ievērojot šo specifikāciju, iesniedz paziņojumu ar identifikācijas datiem. To adresē ražotāju grupai, pirms tā saņem pilnvarojumu saskaņā ar paraugu, ko apstiprinājis Nacionālā izcelsmes un kvalitātes institūta (*Institut National de l'Origine et de la Qualité*) direktors.

Ražošanas nosacījumu ievērošanas pārraudzība

Tekstā ieviestas vairākas daļas, kas ļauj garantēt siera rituļu izsekojamību un sniedz sīku apliecinājošu dokumentu izklāstu:

- papildināti un pievienoti noteikumi par obligātajiem paziņojumiem,
- papildināti un pievienoti noteikumi par reģistru un citu dokumentu kārtošānu, kuriem jābūt pārbaudes struktūru rīcībā,
- pievienoti noteikumi par pārējiem pārbaudes līdzekļiem.

Specifikācijā papildināti izsekojamības elementi un obligātie noteikumi par paziņojumu iesniegšanu, kas nepieciešami produkcijas pazīšanai un pārraudzībai.

Produktu identificēšana

Šī daļa papildināta un sniegta citādā formulējumā; šajā nodaļā ievietoti noteikumi par kazeīna plāksnītēm.

"Katru siera rituli, ko piedāvā tirdzniecībā ar nosaukumu *Beaufort*, identificē ar eliptiskas formas zilu kazeīna plāksnīti. Lielās plāksnītes diametrs ir 100 mm, bet mazās – 55 mm. Katrai siera formai to piestiprina pie sāniem pirmo presēšanas darbību laikā, un uz tās līdztekus citiem elementiem ir šādi melnas krāsas uzraksti:

- vārds "France" (Francija),
- vārds "Beaufort",
- ražotnes identifikācijas dati,
- ražošanas mēnesis un gads, ko norāda ar skaitļiem.

Kazeīna plāksnītes abās pusēs norādīts ražošanas diena un mēnesis, kam jā saglabājas salasāmiem līdz minimālā nogatavināšanas perioda beigām.

Izsniegt kazeīna plāksnītes uzņēmējiem ir pilnvarota tikai ražotāju grupa. Šī izsniegšana notiek vai nu katru mēnesi, vai sezonas sākumā – vasaras sezonas produkcijai.

Ja uzņēmēja darbība ir apturēta vai viņam ir atsavināts pilnvarojums, kazeīna plāksnītes jāatdod atpakaļ ražotāju grupai.”

Šie grozījumi ievieš precizējumus attiecībā uz kazeīna plāksnītes īpašībām, izsniegšanu un atsavināšanu, kā arī periodu, līdz kuram plāksnītēm uz siera rituļiem jābūt salasāmām.

Ražošanas metode

Lielākas skaidrības un salasāmības labad grozītas ražošanas metodes nodaļas. Precizēta “ganāmpulka” definīcija: ganāmpulku veido visas laktācijas periodā esošās un cietstāvošās slaucamās govīs.

Ēdināšana

Precizēta ēdināšanas kārtība, proti:

- ieviests aizliegums izēdināt govīm biešu mīkstumu. Tam ir savs pamats, jo šim barības līdzeklim piemīt īpašība pasliktināt piena garšu un veicināt būtisku defektu veidošanos sierā (sviestskābā rūgšana),
- kokosriekstu un palmu kodolu rauši svītroti un aizstāti ar ķirbju un saflora sēklām. Grozījums būtībā ir lopbarības raušu aizstāšana ar eļļasaugu blakusproduktiem, kam ir augsta uzturvērtība,
- tehniskie dati attiecībā uz papildbarību pārdefinēti atkarā no zinātnisko atsauču (INRA (Francijas Valsts agronomisko pētījumu institūts)) atjaunināšanas un bieži norādīti intervālos, nevis sasniedzamajos lielumos (PDIE (zarnu traktā slāpekļa vielmaiņā sagremojamais proteīns), PDIN (zarnu traktā enerģijas apmaiņā sagremojamais proteīns), UFL (slaucamo dzīvnieku lopbarības vienības) utt.),
- ieviests noteikums, kas ļauj ziemas periodā atkal izēdināt ganāmpulkam sūkalas, kas iegūtas, pārstrādājot sierā vienīgi šā ganāmpulka pienu. Sūkalas uzturvērtības ziņā ir noderīga papildbarība ziemā,
- pievienots noteikums attiecībā uz minimālo ganību periodu: slaucamās govīs laiž ganībās pēc sniega nokušanas un tiklīdz to atļauj augsnes stāvoklis, un tik ilgi, cik to atļauj laikapstākļi, kā arī augsnes un zemeņa stāvoklis,
- pievienots precizējums par pārejas periodu ēdināšanā. Laikā starp ziemas periodu un ganību periodu atļauts ne vairāk kā 30 dienu ilgs pārejas periods gadā (15 dienu vietā pavasarī un rudenī), kura laikā pamatbarību veido ganībās plūktā zāle un siens. Šis grozījums ļauj īstenot pāreju no ziemas perioda ēdināšanas shēmas uz vasaras perioda ēdināšanas shēmu, vienlaikus ņemot vērā laikapstākļu maiņu.

Slaukšana

Ieviesti precizējumi noteikumos, ar kuriem aizliedz izmantot dažus tesmeņa kopšanas produktus, kā arī dezinfekcijas produktus, kas varētu tikt lietoti slaukšanas iekārtu mazgāšanā. Šo grozījumu mērķis ir aizliegt tādu produktus uz ēterisko eļļu bāzes, kuri izdala stipru smaržu un var piedot sieram sliktu garšu. Turklāt noteikumi par iekārtu tīrīšanu novērš nenoteiktību attiecībā uz iespēju reizumis izmantot mazgāšanas līdzekļus, kam pievienotas dezinfekcijas vielas.

Piena izmantošana

Sniegti sīkāki apraksti par *Beaufort* sastāvā ietilpstošajām izejvielām:

- termini *crus* (“svaigs”) un *emprésurés* (“ar pievienotu himozīnu”), kas neatbilst šim procesa apraksta posmam, pārceļti uz tālāku vietu šajā nodaļā. Pārveidotajā redakcijā teksts saprotams labāk, un precizēti arī piena uzglabāšanas nosacījumi un uzglabāšanas ilgums,

- ieviests precizējums attiecībā uz tāda atdzesēta un neatdzesēta piena pieliešanas regulēšanu, kura recināšana ar himozīnu, pievienojot to pienam, ja tas ir pilnībā silts vai pussilts, ir ar cilmes vietas nosaukumu *Beaufort* apzīmētā siera specifika. Ja pienu pielej tikai reizi dienā, un tas ir atdzesēta un neatdzesēta piena maisījums, tad vislielākā slaukuma apjoms nedrīkst pārsniegt 135 % no otrā slaukuma apjoma,
- noteikums par piena savākšanu divu stundu laikā pēc slaukšanas, kas ir grūti kontrolējams ilgums, aizstāts ar maksimālo termiņu sarecināšanai ar himozīnu, kas ir ļoti viegli kontrolējams parametrs un tieši garantē drīzu sarecināšanu – uzreiz pēc silta piena ieviešanas siernīcā. Ja sieru gatavo rīta pusē, piena sarecināšanai ar himozīnu jānotiek pirms pulksten 12.00, ja sieru gatavo vakara pusē – pirms pulksten 23.00,
- ieviests precizējums attiecībā uz maksimālo piena tilpuma apjomu, kas atliekams to siera rituļu ražošanai, kuriem lieto apzīmējumu *chalet d'alpage* (“pagatavots Alpu ganību mājiņā”). To *Beaufort* sieru, ko ražo saskaņā ar īpašajiem apzīmējuma *chalet d'alpage* izmantošanai vajadzīgajiem ražošanas apstākļiem, sāk gatavot visīsākajā laikā pēc slaukšanas. Tikai 15 % no abu dienas slaukumu piena kopējā daudzuma drīkst pēc atdzesēšanas atlikt uz attiecīgo nākamo siera gatavošanas reizi. Alpīnajās ganībās neliela piena daudzuma atlikšana, lai vakara gatavošanas reizē izmantojamā piena daudzumu līdzsvarotu ar to, ko izmanto nākamā rīta gatavošanas reizē, ir ierasta un tradicionāla prakse. Šis noteikums ļauj regulēt šo tradicionālo praksi, līdz 15 % ierobežojot šādi atliekamo abu slaukumu piena kopējo apjomu, taču negrozot obligāto noteikumu par siera gatavošanu divas reizes dienā,
- ieraugu un himozīna sagatavošana ir daļa no šā nosaukuma siera specifikas (sūkalu olbaltumvielas, kurām pievienots sagraizītais glumenieks, noder gan šo baktēriju ierauga kultūrām, gan arī himozīna recinātāja iegūšanai); ieviests ierobežojums attiecībā uz iespēju, ja vajadzīgs, izmantot tirdzniecībā iegādātu himozīnu (nepārsniedzot 30 % siera vannā sarecināta piena).

Ražošanas metode

Šī daļa ir pārveidota tā, ka ražošanas posmu secība ir labāk lasāma. Termins “svaigs pilnpiens” (*cru et entier*), apzīmējot pienu, iekļauti šajā daļā. Precizēts “karsēšanas” (*cuisson*) princips.

Sniegts regulējums presēšanai, kas ilgst vismaz 15 stundas.

Nogatavināšana

Šī daļa ir pārveidota tā, ka ļauj labāk sakārtot noteikumus par attiecīgajām temperatūrām nogatavināšanas posma laikā. Svītrots noteikums par higrometriju. Tam ir savs pamats, jo šis pasākums ir izrādījies maznozīmīgs un aizstāts mērķtiecīgu pienākumu – iegūt ar oranžu glemi klātu siera rituļa mizu.

Ieviesti precizējumi par glemes veidošanu, ko veic:

- vai nu pēc rituļa virsas sāļšanas ar rupjo sāli – sieru ieberž ar sāli un šķīdumu, kuru sauc par *morge* un ar kuru siera rituļi ar pareizi izveidotu glemi ir iepriekš ierīvēti,
- vai arī rituļus apvēršot un sālot to virsu sāļjumā un regulāri ieberžot.

Pēc glemes izveidošanas šo aprūpi vismaz reizi mēnesī veic arī turpmāk, lai mizu uzturētu.

Ievērojot siera rituļu lielumu, nogatavināšana ir tikusi mehanizēta. Šī mehanizācija noveda pie tā, ka gandrīz visas ražotnes atteicās no rituļu virsas ieberzēšanas ar rupjo sāli, šo darbību aizstājot ar virsas sāļšanu sāļjumā. Analīžu rezultāti liecināja, ka sāls saturs bija stipri vien līdzīgs tam, kāds tika noteikts iepriekšējo analīžu rezultātā. Pārējiem grozījumiem ir redakcionāls raksturs, un praksē notikušās izmaiņas tajos neatspoguļojas.

Marķēšana

Ieviests obligāts pienākums piestiprināt Eiropas Savienības ACVN (AOP) simbolu.

Valsts prasības

Nemot vērā izmaiņas valsts tiesību aktos un regulējumā, nodaļa “Valsts prasības” noformēta tabulas veidā, norādot galvenos kontrolējamus parametrus, to atsaucies vērtības un vērtēšanas metodi.

Citas

Siera analītiskā un organoleptiskā pārbaude: iekļauti noteikumi par produktu analītisko un organoleptisko pārbaudi

Atsauces attiecībā uz pārbaudes struktūrām: atjaunināta par šā ACVN produkta kontroli atbildīgās sertificētājas iestādes kontaktinformācija.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽³⁾

BEAUFORT

EK Nr.: FR-PDO-0317-01097 – 22.02.2013.

AĢIN () ACVN (X)

1. Nosaukums

Beaufort

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.3. grupa. Siers

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Beaufort ir siers, ko saskaņā ar presētas un karsētas masas tehnoloģiju ražo vienīgi no svaiga govju pilnpiena. Sieru sāļa, iegremdējot sālījumā, bet pēc tam sāļa tā virsu; sieru nogatavina vismaz 5 mēnešus.

Siera masa ir elastīga un krēmīga, ziloņkaula līdz bāldzeltenā krāsā; tajā var būt nelieli horizontāli ieplaisājumi un sīks izkļiedēts acojums ("īrbes acis"). Siera rituļiem ir plakanas puses un nedaudz ieliekti sāni; rituļi sver no 20 līdz 70 kilogramiem, to diametrs ir no 35 līdz 75 centimetriem, bet augstums svārstās no 11 līdz 16 centimetriem. Rituļu mizā ir ierīvētas rievās; miza ir tīra un stingra, tās krāsa ir vienmērīgi dzeltena līdz brūna. *Beaufort* pēc siers pēc pilnīgas izžūšanas satur vismaz 48 % tauku, bet sausnas saturs nogatavinātā sierā nedrīkst būt zemāks par 61 %.

Sieru, ko piedāvā tirdzniecībā ar nosaukumu *Beaufort*, identificē ar eliptiskas formas zilu kazeīna plāksnīti un izsekojamības elementiem, kas atveidoti, izmantojot pārtikas tinti. *Beaufort* siera rituļus, kas gatavoti pēc īpašiem noteikumiem, lai izmantotu apzīmētāju "[pagatavots] kalnu mājiņā" (*chalet d'alpage*), jāmarķē ne tikai ar zilu kazeīna plāksnīti, bet arī kvadrātveida sarkanu kazeīna plāksnīti, ko piestiprina pie rituļa pretējiem sāniem salīdzinājumā ar tiem, pie kuriem piestiprināta zilā kazeīna plāksnīte.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Beaufort ražošanā izmanto tikai pienu, kas iegūts vienīgi no tādu govju ganāmpulkiem, kuras pieder vai nu pie vietējām šķirnēm *Tarine* (cits *Tarentaise* govju šķirnes nosaukums) un *Abondance*, vai atbilst ciltsgrāmatas galvenās sadaļas kritērijiem, vai arī kuru autentiskums ir noskaidrots pēc atzītām fenotipiskajām pazīmēm.

Beaufort siera sastāvā ietilpst šādas izejvielas:

— svaigs pilnpiens,

⁽³⁾ Skatīt 2. zemsvītras piezīmi.

- kas ir vai nu neatdzēsēts pēdējā slaukuma piens,
- vai arī iegūts no divu secīgu slaukumu piena maisījuma, kurš sagatavots ne vēlāk par 20 stundām pēc pirmā slaukuma, kura piens ir bijis atdzēsēts saimniecībā uz vietas, turklāt piens, kas maisījuma sastāvā izmantots no pēdējā slaukuma, ir neatdzēsēts,
- sarecējušās uzkarsetu sūkalu olbaltumvielās atšķaidīts dabiskais glumēnīka himozīns. Ja vajadzīgs, papildus var izmantot tirdzniecībā pieejamo himozīnu, taču nepārsniedzot 30 % no siera vannas satura sarecināšanā izmantotajā himozīna kopējo daudzumu,
- termofilo *Lactobacillus* ģints pienskābes baktēriju ieraugi. Sūkalu olbaltumvielas, kurām pievienots sagraizītais glumēnīks, noder gan šo baktēriju ierauga kultūrām, gan arī himozīna recinātāja iegūšanai,
- sāls, ko pirmās sāļšanas laikā pievieno sieram, 20–24 stundas turot to sāļjumā, bet pēc tam – sāls, ko siera nogatavināšanas laikā tam pievieno rupjas sāls vai sāļjuma veidā.

Nekādu citu produktu izmantošana *Beaufort* ražošanā nav atļauta.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

Ganāmpulku ēdina šādi:

- ziemā katrai ganāmpulka govij vidēji dienā izēdina vismaz 13 kg siena, kuram var pievienot 3 kg sasmalcinātas un dehidratētas lucernas. Papildbarība nedrīkst pārsniegt 1/3 pamatbarības vidējās devas svāra, ja ganāmpulka slaucamās govīs ir laktācijas periodā. Kombinēto barību veido enerģētiski bagāta barība, kurā ir augsts proteīnu saturs, un ražošanas koncentrāti, kuros ietilpst 16 % kopējo slāpekļvielu. Šo barību iegūst no noteiktu sugu un ģenētiski nemodificētu šķirņu augiem, un tai jāatbilst šādām tehniskajām īpašībām: 0,89 UFL (slaucamo dzīvnieku lopbarības vienības), 95 grami PDIN (zarnu traktā enerģijas apmaiņā sagremojamā proteīna) un 125 grami PDIE (zarnu traktā slāpekļa vielmaiņā sagremojamā proteīna),
- ganību periodā: slaucamās govīs laiž ganībās pēc sniega nokušanas un tiklīdz to atļauj augsnes stāvoklis, un tik ilgi, cik to atļauj laikapstākļi, augsnes stāvoklis un zemenis.

Ielejās tāda veida piebarošanu kā ziemas laikā var nodrošināt ar 2,5 kg dienā vidēji katrai ganāmpulka govij laktācijas periodā. Alpu ganībās izēdināmās papildbarības apjoms nepārsniedz 1,5 kg dienā vidēji katrai ganāmpulka govij laktācijas periodā, taču pirms 1. augusta šo papildbarību veido tikai labība,

- laikā starp ziemas periodu un ganību periodu gadā atļauts ne vairāk kā 30 dienu ilgs pārejas periods, kura laikā pamatbarību veido ganībās plūktā zāle un siens.

Ārpus apgabala audzētas barības izēdināšana pieļaujama tikai papildu kārtā. Lai vismaz 75 % piena produkcijas iegūtu no apgabalā saražotās lopbarības, vismaz 75 % slaucamo govju ganāmpulka vajadzībām izēdināmā siena un ganību zāles jābūt no ģeogrāfiskā apgabala. Vismaz 20 % slaucamo govju ikgadējo vajadzību pēc siena nodrošina no ģeogrāfiskā apgabala.

Plāvas ir ganāmpulku tradicionālās ganības, un tajās nonāk dzīvnieku izkārnījumi. Plāvās, ganībās un kalnu ganībās, ko izmanto *Beaufort* ražotāji, ir aizliegts izkļiedēt attīrīšanas staciju dūņas un to produktus.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Piena ražošana, siera izgatavošana un vismaz piecu mēnešu ilga nogatavināšana tiek veikta ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.

Kad sieru pārdod uzreiz pēc sākotnējās iesaiņošanas, siera gabaliem obligāti jābūt ar *Beaufort* raksturīgo mizu; tomēr no mizas var noņemt virsmizu (jeb glemi). Sieru piedāvājot tirgū pēc sarīvēšanas, nosaukumu *Beaufort* lietot aizliegts.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Ar cilmes vietas nosaukumu *Beaufort* apzīmēto siera rituļu marķējumā ietilpst:

- produkta nosaukums, kas uzrakstīts ar burtiem, kuru izmērs ir vismaz divas trešdaļas no vislielākajiem uz marķējuma lietotajiem burtiem,
- Eiropas Savienības ACVN simbols.

Jebkura cita apzīmējuma vai norādes pievienošana šim cilmes vietas nosaukumam ir aizliegta marķējumā, reklāmā, pavadzīmēs vai tirdzniecības dokumentos, izņemot:

- konkrēta tirgotāja vai ražotāja zīmolus,
- terminus *été* ("vasara") un *chalet d'alpage* ("pagatavots Alpu ganību mājiņā"), kuru lietošanu pieļauj turpmāk izklāstītie noteikumi.

Apzīmējumu "vasara" attiecībā uz siera rituļiem drīkst lietot no jūnija līdz oktobrim ieskaitot, tostarp arī attiecībā uz sieru, kas pagatavots no Alpu ganībās slaukta piena.

Apzīmējumu *chalet d'alpage* lieto vienīgi attiecībā uz siera rituļiem, kas no jūnija līdz oktobrim ieskaitot ražoti pēc tradicionālām metodēm divas reizes dienā kalnu ganībās ierīkotā mazā sierotavā (Alpu ganību mājiņā) vairāk nekā 1 500 metru augstumā virs jūras līmeņa, pārstrādājot tur ne vairāk kā no viena ganāmpulka iegūtu piena produkciju.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Beaufort ražošanas apgabals aptver *Savoie* departamenta augstkalnu apvidus, un tajā ietilpst *Beaufortain* kalnu masīva, *Val d'Arly* un *Tarentaise* pašvaldību teritorijas un divi pierobežas sektori *Haute Savoie* departamentā.

Piena ražošana, siera izgatavošana un nogatavināšana tiek veikta ģeogrāfiskajā apgabalā, kas aptver turpmāk minēto pašvaldību teritorijas.

Savoie departaments

Albertville apriņķī –

šādu kantonu teritorija pilnībā: *Aime, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel* un *Moûtiers*;

šādu kantonu teritorija daļēji:

Ugine kantonā – *La Giétaz, Flumet, Notre-Dame-de-Bellecombe, Crest-Voland, Cohennoz* un *Saint-Nicolas-la-Chapelle*;

Albertville Sud kantonā – *Rognaix, La Bâthie, Cevins, Saint-Paul-sur-Isère, Esserts-Blay* un *Tours-en-Savoie*;

un *Albertville* pašvaldības daļa, kas atbilst zemes reģistra E2., E3. un E4. sadaļai;

Saint-Jean-de-Maurienne apriņķī –

šādu kantonu teritorija pilnībā: *La Chambre, Lanslebourg-Mont-Cenis, Modane, Saint-Jean-de-Maurienne* un *Saint-Michel-de-Maurienne*;

šādu kantonu teritorija daļēji: *Aiguebelle* kantons – *Montsapey*.

Haute-Savoie departaments

Bonneville apriņķī –

šādu kantonu teritorija daļēji:

Sallanches kantons – *Praz-sur-Arly*;

Saint-Gervais-les-Bains kantons – *Contamines-Montjoie* pašvaldības daļa, kas atbilst zemes reģistra D8. (daļēji), E6., E7., E8. (daļēji), F5. (daļēji), F6. (daļēji), F8. (daļēji), F9., F10., F11., F12., F13. sadaļai.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Dabas faktori

Ar nosaukumu *Beaufort* apzīmētā siera ražošanas apgabala dabas vidi raksturo tā atrašanās kalnu masīvos Alpu iekšējos apgabalos, kuriem ir šādas īpašības: cieši līdzās izvietoti kristālisku iežu iekšējie kalnu masīvi, kā arī *Briançonnaise* apgabala nogulumiežu klintis; daļā teritorijas – ārējie kristālisku iežu kalnu masīvi, kur līdzās cietajiem kristāliskajiem iežiem sastopami mīkstie slānekļa tipa nogulumieži.

Apvidū starp Ziemeļalpiem un Dienvidalpiem, kas tiešā nozīmē ir cilmes vietas nosaukuma ģeogrāfiskais apgabals, kurā pļavas aizņem 95 % nozares izmantojamās platības, ir šādas galvenās priekšrocības:

- pietiekami (taču ne pārāk) liels nokrišņu daudzums un dziļas augsnes, kas ļauj izaudzēt bagātīgu zālaugu ražu, kurai ir samērā augsta uzturvērtība slaucamo govju audzēšanas nodrošināšanai,
- aromātisko sugu daudzveidības ziņā bagāta augu valsts, kas pielīdzināma sausajiem zālieniem.

Ar cilmes vietas nosaukumu *Beaufort* apzīmētā siera ražošanas ģeogrāfiskajam apgabalam, kas aptver *Beaufortain* kalnu masīvu, *Tarentaise* ieleju un daļu *Val d'Arly*, raksturīga iezīme ir lielās alpīno ganību platības (92 % Savojas ganību vienību).

Cilvēkfaktori

Kalnu ganību platībās ir izkopti tādi ganišanas paņēmieni, kas katrs atsevišķi vai visi kopā tādā mērogā nekur citur Alpos nav sastopami, un tie veido neatkārtojamo sistēmu. Šai sistēmai ir raksturīga augu valsts izmantošana atkarībā no vertikālās zonalitātes, papildus izmantojot ieleju lejasdaļas, nogāzes un alpīnās pļavas. Sekojot līdzī zāles augšanai, liellopu pārvietošana un cilvēka klātie ikdienā ļauj veikt slaukšanu uz vietas un nodrošināt precīzu zālāja apsaimniekošanu, kas ir dabisko pļavu uzturēšanas pamatā.

Kopš 17. gadsimta pastāvošā lauksaimniecības un ganību sistēma laika gaitā ir mainījusies, taču pašos pamatos tā ir palikusi tāda pati.

Alpīnās pļavas, ko vasaras periodā izmanto 100 līdz 110 dienas, ir šādas:

- lielie kalni, kuros laiž apjomīgu ganāmpulku (50–150 slaucamo govju). Pateicoties pievadceļa iekārtošanai līdz alpīnajām pļavām un to teritorijā, pārvietojamās slaukšanas iekārtas ļauj sekot līdzī ganāmpulkam, kas virzās augšup, līdz sasniedz 1 500–2 500 m lielu augstumu, noganot zāli atkarībā no tā, kā tā aug pēc vertikālās zonalitātes. Ganāmpulku veido vairāku ganāmpulku apvienojums,
- mazie, zemākie kalni ar mazāku augstuma amplitūdu; tajos uzturas ģimenes ganāmpulks. Slaukšana tika veikta ganību mājīnā, kaut arī šī prakse sastopama arvien retāk.

Pienu (it īpaši lielajos kalnos) var pārstrādāt uz vietas, taču to lielākoties savāc ražotnes, kas to visu gadu pārstrādā ieleju lejasdaļās (85–90 % produkcijas). Šajās ielejās pārziemo ganāmpulki. Tur arī realizē sienu platības, kuras ganāmpulki atbrīvo vasarā.

Starp ieleju un alpīnajām ganībām ir starpstāvs, ko sauc par “mazo kalniņiem” (*montagnette*), kurā kādu laiku ganāmpulki uzturas starpsezonu periodos.

Ražošanas apgabalam ir raksturīga liellopu audzēšanas tradīcija, izmantojot *Tarine* (cits *Tarentaise* govju šķirnes nosaukums) un *Abondance* šķirnes govus. Taču jo īpaši *Tarine* govus, jo *Tarentaise* ir šīs šķirnes sūpulis. 1963. gadā E. QUITTET sniedza šādu aprakstu: “*Tarine* šķirnei piemīt izcilas īpašības attiecībā uz ilgstošu izturību un piemērošanos dzīves apstākļiem, lielā mērā pateicoties tās dzīvesveidam (vasaras laikā uzturēties kalnu ganībās no 1 500 līdz 2 000 m augstumā). Šīs govus ilgu laiku saglabā labu veselību, neraugoties uz regulāru atnešanos. Tām piemīt izcilas spējas ziemā labi izmantot rupju lopbarību, vienlaikus nodrošinot pietiekamu izslaukumu (...). *Tarine* ir lieliska piena govju šķirne, jo īpaši bargāka klimata apstākļos.”

Beaufort siers no citiem presētas un karsētas masas sieriem atšķiras ar savu taukainumu. Presētas un karsētas siera masas tehnoloģija tika izkopta 17. gadsimta sākumā, un tā strauji izplatījās visos kalnu apvidos Francijas austrumos. *Beaufort* apgabala cilvēkiem tā sniedz iespēju atlikt līdzī zīmai tā piena tirgošanu un patērēšanu, kurš vasarā lielos daudzumos saražots alpīnajās pļavās. Šī tehnoloģija, kas iesākumā radās praktisku apsvērumu dēļ, ieguva raksturīgas īpašības tiešā saiknē ar vidi (pilnpiena izmantošana un nogatavināšana aukstumā).

5.2. Produkta specifika

Beaufort no citiem sieriem ar sildītu un presētu masu atšķiras ar šādām pazīmēm:

- to uzreiz pēc slaukšanas pagatavo no svaiga pilnpiena,
- ražošanā izmanto koka veidni, ko dēvē par “*Beaufort* riņķi”, un ar to siera ritulim ievieido ieliektus sānus,
- izmanto tradicionālus pārstrādes paņēmienus (lieto savvaļas ierauga kultūras un sieru ievieto veidnē, kas izklāta ar linaudeklu, un izmanto *Beaufort* siera rituļa veidošanas riņķi, nodrošinot siera apvēršanu tā presēšanas laikā), it īpaši termofilo *Lactobacillus* ģints pienskābes baktēriju ieraugus, ko kultivē siernieks,
- siera masa izveidojas vai nu pilnīgi bez acojuma, vai ar pavisam nelielām acīm.

Organoleptiskajā ziņā *Beaufort* siera sevišķa īpašība ir tāda, ka ēdot tā masa vispirms ir kodienā stingra un pēc tam kūstoša, bet ne pārāk lipīga. Sieram jābūt tādām, ka sajūtama tā aromātu dažādība, taču tie nav pārāk spēcīgi.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN)

Aprakstītās vides īpatnības ir radījušas ļoti bagātīgu floru un lielu šeit sastopamo augu sugu grupu daudzveidību. Tur atrodami visu veidu pļavu, tīreļu un klajumu fitocenozes, kas izmantojamas augstkalnu noganīšanai.

Vairāki pētījumi – DORIOZ u. c. (2000), DORIOZ 1995; INRA, 1994, DORIOZ un VAN OORT, 1991, LEGROS u. c., 1987, DORIOZ, 1995 – liecināja par zālāju ārkārtīgi lielo dažādību: tajos pavisam sastopami 250–300 sugu augi. Atkarā no attiecīgās platības vērsuma pret debespusēm, klinšu nogāžu slīpuma un augšņu tipa vienā un tajā pašā ganību dienā dzīvnieki ganoties var sastapt ļoti dažādus lopbarības augus.

No šiem augiem, kas govīm sevišķi garšo, tās acīmredzot saņem tādu aromātu buķeti, kas *Beaufort* sierā izpaužas kā sevišķi specifiskas un ļoti tipiskas garšas īpašības (DUMONT un ADDA, 1978, BUCHIN u. c., 1999; ASSELIN u. c., 1999, DORIOZ u. c., 2000).

Ganīšanas sistēmas pamatā ir šīs lielās floras pārbagātības labāko īpašību izmantošana, laižot ganībās vietējo šķirņu *Tarine* un *Abondance* govīs, kuras gana ar tādiem paņēmieniem, kas izkopti ciešā saiknē ar apkārtējo vidi. Pēc tam šīs ar botānisko dažādību saistītās augu īpašības tiek saglabātas, “sildo pienu” pārstrādājot sierā. Šie faktori nosaka to, ka sieru pagatavo treknu, no nenokrejota piena, izmantojot savvaļas raugus. Izliektas regulējamās stīpas izmantošana ļauj pielāgoties lielajām kalnu ganībās iegūtā piena daudzuma svārstībām, saglabājot siera iekšējo temperatūru presēšanas posmā un stabilizējot rituļa formu. Galīgā nogatavināšana vēsā pagrabā ir būtisks posms, lai nodrošinātu siera kvalitāti, tā šobrīd ir vislabāk piemērota klimatiskajiem apstākļiem, kas valda ražošanas vietās, un tā arī pilnībā noder trekna siera pagatavošanas vajadzībām.

Visi ražošanas un pārstrādes praktiskie paņēmieni kopā veido saskanīgu sistēmu, kas atbilst produkta specifikai un ļauj izpausties aromātu daudzveidībai, ko gatavajam produktam nodrošina īpaša sugu sastāva augu valsts.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 (*) 5. panta 7. punkts)

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

(*) Skatīt 2. zemsvītras piezīmi.