

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2014/C 260/15)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽²⁾

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„BEAUFORT”

EG-nr. FR-PDO-0317-01097 — 22.02.2013

BGA () BOB (X)

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen
- Overige: controles

2. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van het enige document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en evenmin een samenvatting bekend zijn gemaakt
- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en):

Beschrijving van het product

Het stremmen, koken en persen, fasen die geen beschrijving van het product geven, worden verplaatst naar de rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product”. De bepalingen over het vet- en drogestofgehalte worden uitgedrukt in percentages (berekend na volledige droging resp. rijping van het product).

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

De alinea over de identificatie van de kaaswielen wordt verplaatst naar punt 4.4 van het productdossier (identificatie van de kazen). Met de herformulering van deze rubriek wordt geen inhoudelijke wijziging aangebracht. Ze is uitsluitend bedoeld ter verduidelijking.

Geografisch gebied

De presentatie van het geografische gebied wordt geherformuleerd om de ligging ervan nader aan te duiden.

De enige wijziging betreft de gemeente „Les Contamines-Montjoie”, waarvoor een overzicht van de kadaسترsecties van de alpenweiden is opgesteld.

Verder wordt als bijlage een kaart met daarop het geografische gebied toegevoegd.

Bewijs van de oorsprong

In het licht van de nationale ontwikkelingen op wet- en regelgevingsgebied is de rubriek „Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique” (De elementen die bewijzen dat het product uit het geografische gebied afkomstig is) geconsolideerd; deze bevat met name de aangifteverplichtingen en de verplichte registers met betrekking tot de traceerbaarheid van het product en de follow-up van de productievoorwaarden.

Het toezicht op het productdossier van de BOB „Beaufort” vindt plaats aan de hand van een controleplan dat door een controle-instantie is opgesteld.

Daarnaast is deze rubriek aangevuld met diverse bepalingen over registers en aangiftes waarmee de traceerbaarheid van de kazen wordt gewaarborgd.

Identificatie van de marktdeelnemers:

Er wordt een paragraaf ingevoegd over de voorwaarden voor identificatie van de marktdeelnemers.

Elke marktdeelnemer die dit productdossier uitvoert, legt voordat hij aan de slag mag gaan, een identiteitsverklaring over aan de aanvragende groepering, volgens een model dat door de directeur van het Institut national de l'origine et de la qualité is goedgekeurd.

Toezicht op de naleving van de productievoorschriften

Er worden verschillende paragrafen ingevoegd op grond waarvan de kazen kunnen worden getraceerd en waarin de bewijsstukken uitvoerig worden beschreven:

- aanvulling op en toevoeging van bepalingen over aangifteverplichtingen;
- aanvulling op en toevoeging van bepalingen over het bijhouden van registers en andere documenten die ter beschikking van de controlestructuren staan;
- toevoeging van bepalingen over andere controlemiddelen.

De gegevens inzake traceerbaarheid en de aangifteverplichtingen die nodig zijn voor kennis van en toezicht op de productie, zijn in het productdossier aangevuld.

Identificatie van de producten

De paragraaf is geherformuleerd en aangevuld. Zo zijn de bepalingen over de caseïneplaatjes in deze rubriek opgenomen.

„Elke kaas die onder de naam Beaufort voor de verkoop is bestemd, wordt geïdentificeerd door middel van een ellipsvormig blauw caseïneplaatje. Het plaatje heeft een klein (diameter 55 mm) of groot (diameter 100 mm) formaat. Het plaatje wordt tijdens de eerste persing op de zijkant van het kaaswiel aangebracht en moet bovendien met de volgende tekst (in zwart) worden beschreven:

- het woord France (Frankrijk);
- het woord „Beaufort”;
- de naam van de productiewerkplaats;
- de maand en het jaar waarin de kaas is bereid (in cijfers).

Op beide zijden van het blauwe caseïneplaatje staan de dag en de maand vermeld waarin de kaas is bereid. Deze gegevens moeten tot het eind van de minimale rijpingstijd zichtbaar blijven.

Alleen de aanvragende groepering is gemachtigd de caseïneplaatjes aan de marktdeelnemers te verstrekken. Dit gebeurt maandelijks of aan het begin van het seizoen als het de zomerproductie betreft.

Elke marktdeelnemer die geschorst is of waarvan de bevoegdheid is ingetrokken, moet de caseïneplaatjes aan de groepering retourneren.”

Met deze wijzigingen worden de kenmerken van de caseïneplaatjes, de levering en teruggave ervan en het stadium waarin zij op de kaas leesbaar moeten blijven, nader aangeduid.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Met het oog op meer duidelijkheid en een grotere leesbaarheid zijn de rubrieken aangaande de werkwijze voor het verkrijgen van het product gewijzigd. De term „kudde” is nader omschreven: hij omvat alle lacterende en droogstaande melkkoeien.

Voeding

Het voeren van de dieren is uitgebreider beschreven:

- er is een verbod op het toedienen van bietenpulp ingevoegd. Bietenpulp kan de melk een vieze smaak geven en grote onvolkomenheden in de kaas veroorzaken (boterzuur);
- de kokos- en palmpitschilfers zijn geschrapt en vervangen door pompoen- en saffloerpitten. De schilfers zijn vervangen door oliehoudende voedzame bijproducten;
- de technische gegevens in verband met de samenstelling van de bijvoeding zijn geherdefinieerd in het licht van de meest actuele wetenschappelijke referenties (INRA) en worden veelal in termen van tussenpoos in plaats van als streefwaarde (PDIE, PDIN, UFL, enz.) beschreven;
- er wordt een bepaling ingevoegd op grond waarvan de wei die uit de verwerking van de melk van de kudde is ontstaan, in de winterperiode aan diezelfde kudde kan worden toegediend. Vanuit het oogpunt van voedingswaarde is dit voor de winterperiode interessant aanvullend voer;
- er wordt een bepaling ingevoegd over de minimale weideperiode: de melkkoeien worden zodra de grond dat kan verdragen na het smelten van de sneeuw beweid zolang de weersomstandigheden dat toelaten en voldoende gras met een toereikend draagvermogen aanwezig is;
- de periode waarin op ander voer wordt overgegaan, wordt nader omschreven. Tussen de winter- en weideperiode is een overgangperiode van maximaal 30 dagen per jaar in plaats van 15 dagen in het voorjaar en in het najaar toegestaan, waarin het basisrantsoen uit vers gras en hooi bestaat. Op die manier is een soepele overgang van het winter- naar het zomerdieet mogelijk, ook wanneer de weersomstandigheden ongunstig zijn.

Melken

Het gebruik van bepaalde verzorgingsproducten voor de uiers en ontsmettingsmiddelen voor het reinigen van de melkinstallaties wordt verboden. Met deze wijziging wordt beoogd sterk geurende producten op basis van etherische oliën die de kaas een vieze smaak kunnen geven, te weren. Verder laten de bepalingen over het reinigen van de installaties geen ruimte meer voor twijfel over het incidentele gebruik van desinfecterende middelen.

Verwerking van de melk

De voorschriften voor de grondstoffen van „Beaufort” zijn nader omschreven:

- de termen „rauw” en „gestremd” die niet op dit stadium van het proces van toepassing zijn, worden naar verderop in deze rubriek verplaatst. De herformulering leidt tot een beter begrip en de voorwaarden voor de opslag en de bewaartijd van de melk worden nauwkeuriger omschreven;

- het beheer van de aanvoer van gekoelde en ongekoelede melk wordt nader omschreven. Het gaat hier om melk die geheel of voor de helft warm is gestremd en waarvan de stremming een specifiek kenmerk van de oorsprongsbenaming „Beaufort” vormt. Als de aanvoer van melk slechts eenmaal per dag plaatsvindt en zowel uit gekoelde als ongekoelede melk bestaat, mag de omvangrijkste gemolken portie ten hoogste 135 % meer opleveren dan de andere melkbeurt;
- inzameling binnen twee uur na het melken, een tijdsduur die moeilijk te controleren valt, is vervangen door een maximale stremmingstijd, die juist heel gemakkelijk te controleren is. Hierdoor wordt snelle stremming van de warme melk bij aankomst in de kaasmakerij gegarandeerd. Stremming dient plaats te vinden vóór 12.00 uur, wat de bereidingen in de ochtend betreft, of vóór 23.00 uur, als het gaat om de avondbereidingen;
- de maximale hoeveelheid melk die niet onmiddellijk voor de „Beaufort”-kazen met het kenmerk „chalet d'alpage” (alpenhut) wordt gebruikt, wordt nader omschreven. Voor „Beaufort”-kazen die vanwege specifieke productieomstandigheden de vermelding „chalet d'alpage” mogen dragen, geldt dat de bereiding zo snel mogelijk na het melken plaatsvindt. Maximaal 15 % van de totale hoeveelheid melk van twee dagelijkse melkbeurten mag na koeling voor de eerstvolgende bereiding worden gebruikt. In de alpenweiden is het namelijk al vanouds de gewoonte dat een klein deel van de avondmelk tot de volgende ochtend wordt bewaard, met als doel voor elke bereiding ongeveer dezelfde hoeveelheid melk te verkrijgen. Met deze bepaling wordt deze traditionele praktijk aan een maximum van 15 % van de totale hoeveelheid melk van twee melkbeurten gebonden, zonder afbreuk te doen aan de verplichting om tweemaal per dag kaas te bereiden;
- wat betreft het prepareren van de fermenten en het stremsel die tot de specifieke kenmerken van de oorsprongsbenaming behoren (het mengsel met de lebmaag dient tegelijkertijd voor het kweken van fermenten en het verkrijgen van het stremsel), wordt het eventueel noodzakelijke gebruik van commercieel stremsel beperkt (ten hoogste 30 % van de gestremde melk uit de kaasbak).

Fabricagemethode

De volgorde van de bereidingsfasen wordt duidelijker omschreven. De termen „vol” en „rauw” ter aanduiding van de melk worden in deze paragraaf ingevoegd. Het „kookproces” wordt nader gedefinieerd.

Het persen wordt aan een minimum van 15 uur gebonden.

Rijping

Aan de temperatuur tijdens de rijpingsfase worden striktere voorwaarden gesteld. De bepaling over de luchtvochtigheid komt te vervallen. Deze regel is niet erg relevant gebleken; hij is vervangen door de verplichting een korst met flora te verkrijgen.

De ontwikkeling van de korstflora wordt nader omschreven:

- na de buitenkant met grof zout te hebben gezouten, wordt de kaas ingewreven met een zoutoplossing, genaamd „morge” (korstflora), waarmee eerder ook al kazen werden ingewreven om de korst op correcte wijze van flora te voorzien, ofwel
- de kaas wordt gekeerd, aan de buitenkant in een zoutoplossing gezouten en regelmatig ingewreven.

Na de ontwikkeling van de korstflora wordt de behandeling ten minste eenmaal per week herhaald om de korst in stand te houden.

Vanwege de afmetingen van de kazen is de rijping gemechaniseerd. Door de mechanisering hebben bijna alle werkplaatsen het zouten met grof zout aan de buitenkant vervangen door zouten in een zoutoplossing, eveneens aan de buitenkant. Uit analyses is gebleken dat het zoutgehalte daardoor vrijwel niet is veranderd. De overige wijzigingen zijn van redactionele aard en behelzen geen aanpassing van de gehanteerde technieken.

Etikettering

De verplichting om het „BOB”-symbool van de Europese Unie te gebruiken, wordt toegevoegd.

Nationale eisen

In het licht van de nationale ontwikkelingen op wet- en regelgevingsgebied wordt de rubriek „Exigences nationales” (Nationale eisen) gepresenteerd in de vorm van een tabel met de belangrijkste te controleren punten plus de bijbehorende referentiewaarden en beoordelingsmethode.

Overige

Analytische en organoleptische controle van de kazen: er worden bepalingen over de analytische en organoleptische controle van de producten ingevoegd.

Verwijzingen betreffende de controlestructuren: in dit deel zijn de gegevens van het met de controle op de BOB belaste certificeringsorgaan opgenomen.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽³⁾

„BEAUFORT”

EG-nr. FR-PDO-0317-01097 — 22.02.2013

BGA () BOB (X)

1. Naam

„Beaufort”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.3. Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Beaufort” is een harde kaas die gemaakt wordt van gekookte zuivel, uitsluitend op basis van volle koemelk. Hij wordt aan de buitenkant in een zoutoplossing gezouten, waarna hij minimaal vijf maanden rijpt.

De kaasmassa is soepel en smeug, ivoorkleurig tot lichtgeel. Enkele fijne horizontale scheurtjes zijn mogelijk, evenals enkele kleine gaten („patrijsogen”). De kaaswielen zijn plat met een holronde zijkant, ze wegen 20 tot 70 kg, hebben een diameter van 35 tot 75 cm en een hoogte van 11 tot 16 cm. De ingewreven korst is zuiver en stevig en heeft een uniforme kleur (geel tot bruin). „Beaufort” bevat minimaal 48 % vet na volledige droging en het gehalte droge stof van de gerijpte kaas mag niet lager zijn dan 61 %.

Elke kaas die onder de naam „Beaufort” voor de verkoop is bestemd, wordt geïdentificeerd door middel van een ellipsvormig blauw caseïneplaatje waarop met voedingsinkt de voor de traceerbaarheid vereiste gegevens worden aangebracht. Afgezien van het blauwe caseïneplaatje, moeten de kazen die geproduceerd zijn volgens de specifieke voorwaarden van de „chalet d'alpage”, voorzien zijn van een vierkant rood caseïneplaatje. Dit plaatje moet op de zijkant tegenover het blauwe caseïneplaatje worden aangebracht.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De voor de productie van „Beaufort” gebruikte melk moet afkomstig zijn van melkrunderen van de plaatselijke rassen Tarine (andere lokale benaming voor het Tarentaise-ras) en Abondance, die ofwel beantwoorden aan de criteria van de hoofdsectie van het stamboek, ofwel geauthentificeerd zijn op basis van erkende fenotypische kenmerken.

De grondstoffen die gebruikt worden voor de samenstelling van Beaufort zijn:

— volle rauwe melk

⁽³⁾ Zie voetnoot 2.

- ofwel de na de meest recente melkbeurt verkregen ongekoelde melk,
- ofwel een mengsel van de melk van twee opeenvolgende melkbeurten, waarbij de menging binnen 20 uur na de oudste melkbeurt plaatsvindt; de melk van de laatstgenoemde melkbeurt moet op het bedrijf zijn gekoeld, terwijl de melk afkomstig van de meest recente melkbeurt niet gekoeld mag zijn;
- het stremsel dat afkomstig is van het weken van lebmaag. Indien nodig kan daarnaast ook commercieel stremsel gebruikt worden (ten hoogste 30 % van de gestremde melk uit de kaasbak);
- thermofiele fermenten die grotendeels uit melkzuurbacteriën bestaan. Het mengsel met de lebmaag dient tegelijkertijd voor het kweken van fermenten en het verkrijgen van het stremsel;
- het zout dat wordt aangebracht bij een eerste zouting van 20-24 uur in een zoutoplossing en vervolgens tijdens het rijpen in de vorm van grof zout of een zoutoplossing.

Voor de productie van „Beaufort” is het gebruik van ieder ander product verboden.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

Het voeder van de kudde is samengesteld uit:

- tijdens de winterperiode: gemiddeld minimaal 13 kg hooi per koe per dag waaraan 3 kg gedroogde gebroken luzerne mag worden toegevoegd. De bijvoeding mag niet meer bedragen dan 1/3 van het gewicht van het gemiddelde basisrantsoen van alle lacterende melkkoeien. De mengvoeders bestaan uit energie- en eiwitrijke voeders en geproduceerde concentraten met een stikstofgehalte van in totaal 16 %. Zij zijn afkomstig van welbepaalde soorten en niet-transgene variëteiten en moeten beantwoorden aan de volgende technische eigenschappen: 0,89 UFL per kilogram, 95 g PDIN et 125 g PDIE;
- tijdens de weideperiode: de melkkoeien worden zodra de grond dat kan verdragen na het smelten van de sneeuw beweid zolang de weersomstandigheden dat toelaten en voldoende gras met een toereikend draagvermogen aanwezig is.

In de vallei wordt aanvullend voer van dezelfde aard als in de winterperiode gegeven naar rato van (voor het hele melkveebeslag) gemiddeld 2,5 kg per dag per lacterende koe. In de alpenweide bedraagt de (voor het hele melkveebeslag) gemiddelde bijvoeding maximaal 1,5 kg per lacterende koe per dag; vóór 1 augustus bestaat deze slechts uit granen;

- tussen de winter- en weideperiode is een overgangperiode van maximaal 30 dagen per jaar toegestaan, waarin het basisrantsoen uit vers gras en hooi bestaat.

Voedergewassen van buiten het gebied mogen slechts als bijvoeding gegeven worden. Minimaal 75 % van de behoefte van de kudde aan hooi en weidegras is afkomstig uit het geografische gebied zodat minimaal 75 % van de melkproductie afkomstig is van voedergewassen uit dat gebied. Minimaal 20 % van de jaarlijkse behoefte aan hooi voor het voeren van de melkkoeien moet afkomstig zijn uit het geografische gebied.

De weidegang maakt deel uit van een traditionele vorm van veehouderij en de dierlijke mest wordt over de weiden verspreid. Het verspreiden van slib van een waterzuiveringsinstallatie of derivaten op de weiden, weilanden en alpenweiden die gebruikt worden voor de productie van „Beaufort”, is verboden.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De melkproductie, de fabricage en de minimaal vijf maanden durende rijping van de kazen vinden plaats in het geografische gebied.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

Wanneer de kaas verkocht wordt na voorverpakking, moeten de stukken verplicht een deel met korst bevatten aangezien de korst kenmerkend is voor de oorsprongsbenaming; deze korst mag echter ontdaan zijn van de korstflora. Indien de kaas echter verkocht wordt na te zijn geraspt, mag de oorsprongsbenaming „Beaufort” niet meer worden gebruikt.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

Op de etiketten van de kazen met de oorsprongsbenaming „Beaufort” moeten komen te staan:

- de naam van de oorsprongsbenaming, in letters die minstens zo groot zijn als twee derde van de grootste tekens op het etiket;
- het BOB-symbool van de Europese Unie.

Het gebruik van een kwalitatieve of andere vermelding naast de oorsprongsbenaming is verboden in de etikettering, de reclame, de facturen of handelsdocumenten, met uitzondering van:

- bijzondere handels- of fabrieksmerken;
- de woorden „été” (zomer) en „chalet d’alpage”, die mogen worden gebruikt wanneer aan de hierna bepaalde voorwaarden is voldaan:

De aanduiding „été” is voorbehouden aan kazen die van juni t/m oktober worden bereid, met inbegrip van de producten op basis van alpenmelk.

De aanduiding „chalet d’alpage” is voorbehouden aan kazen die van juni t/m oktober twee keer per dag op traditionele wijze worden bereid in een alpenhut op meer dan 1 500 m hoogte, op basis van ongeveer de melkproductie van één kudde in de alpenhut gemolken koeien.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van „Beaufort” omvat het hooggebergte van het departement Savoie en de gemeenten in het massief van Beaufortain, Val d’Arly, Tarentaise en Maurienne en twee aangrenzende sectoren in Haute-Savoie.

De melkproductie, de fabricage en de rijping van de kazen vinden plaats in het geografische gebied dat het grondgebied van de volgende gemeenten beslaat:

Departement Savoie

Arrondissement Albertville:

Kantons (geheel): Aime, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel, Moûtiers.

Kantons (gedeeltelijk):

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

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

De volgende gemeente (gedeeltelijk): het deel van Albertville dat overeenstemt met kadastersecties E2, E3 en E4.

Arrondissement Saint-Jean-de-Maurienne:

Kantons (geheel): La Chambre, Lanslebourg-Mont-Cenis, Modane, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Michel-de-Maurienne.

Kantons (gedeeltelijk): Kanton Aiguebelle: Montsapey.

Departement Haute-Savoie

Arrondissement Bonneville:

Kantons (gedeeltelijk):

Kanton Sallanches: Praz-sur-Arly.

Kanton Saint-Gervais-les-Bains: de volgende gemeente (gedeeltelijk): het deel van Contamines-Montjoie dat overeenstemt met kadastersecties D8 (gedeeltelijk), E6, E7, E8 (gedeeltelijk), F5 (gedeeltelijk), F6 (gedeeltelijk), F8 (gedeeltelijk), F9, F10, F11, F12, F13.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Natuurlijke factoren

De natuurlijke omgeving van de oorsprongsbenaming „Beaufort” wordt gekenmerkt door de massieve gesteenten binnen het Alpengebied, d.w.z. voornamelijk de compacte kristallijne binnenmassieven, evenals afzettingsgesteenten uit het Briançongebied en deels kristallijne buitenmassieven met zachte afzettingsgesteenten van het type leisteen.

Het geografische gebied van de oorsprongsbenaming, waar het blijvende grasland 95 % van het gebruikte oppervlak uitmaakt, vormt een verbinding tussen de noordelijke en zuidelijke Alpen in strikte zin. Dit geeft de volgende voordelen:

- voldoende (maar niet te overvloedige) neerslag en diepe bodems waarop veel gras groeit, dat bovendien genoeg voedingsstoffen bevat voor het houden van melkkoeien;
- een grote verscheidenheid aan aromatische gewassen, vergelijkbaar met de flora op droge grasvelden.

Het geografische gebied van de oorsprongsbenaming „Beaufort”, dat het massief van Beaufortain, de valleien van Tarentaise, Maurienne en een deel van Val d'Arly beslaat, wordt gekenmerkt door zijn omvangrijke alpenweiden (92 % van de weide-eenheden in Savoie).

Menselijke factoren

Op deze alpenweiden hebben zich herderspraktijken ontwikkeld die elk voor zich of samen nergens anders op dergelijke schaal terug te vinden zijn in de Alpen, of zelfs een volledig uniek landbouw- en herdersstelsel vormen. Dit systeem wordt gekenmerkt door een getrappt gebruik van de vegetatie met aanvullend gebruik van een valleibodem, helling of alpenweide. De runderen worden naar plekken geleid waar gras groeit en dankzij de dagelijkse aanwezigheid van de mens kunnen ze ter plaatse worden gemolken en worden de natuurlijke weiden zorgvuldig beheerd en onderhouden.

Het landbouw- en herdersstelsel dat al sinds de zeventiende eeuw functioneert, is met zijn tijd meegegaan maar wel trouw gebleven aan zijn uitgangspunten.

De volgende alpenweiden worden gedurende de 100-110 dagen van de zomerperiode gebruikt:

- gebieden in het hooggebergte waar een grote kudde kan grazen (50-150 melkkoeien). Omdat er naar en tussen de alpenweiden verbindingswegen bestaan, kan de kudde, die zich naargelang de groei van het gras van 1 500 m tot 2 500 m hoogte verplaatst, met een mobiele melkmachine worden gevolgd. De kudde bestaat uit meerdere kleinere kuddes die zijn samengevoegd;
- berggebieden met minder hoogteverschil, waar kuddes van familiebedrijven grazen. Het melken gebeurde in de alpenhut, maar deze praktijk is inmiddels minder gangbaar.

De melk (vooral in het hooggebergte) kan ter plaatse worden verwerkt, maar het overgrote deel wordt ingezameld door werkplaatsen die de melk het hele jaar in de valleien verwerken (85-90 % van de productie). De kuddes overwinteren in deze valleien. 's Zomers, wanneer de kuddes zijn vertrokken, wordt er hooi verbouwd.

Tussen vallei en alpenweide ligt een heuvelachtig landschap („montagnette”) waar de kuddes in de overgangperiode enige tijd verblijven.

In het productiegebied worden vanouds koeien van de rassen Tarine (andere lokale naam voor het Tarentaise-ras) en Abondance gehouden. Tarine, waarvan het ras Tarentaise de bakermat vormt, komt het meest voor. In 1963 gaf E. Quittet de volgende beschrijving: „het ras Tarine heeft opmerkelijke eigenschappen wat betreft uithoudingsvermogen en weerstand tegen de zwaarste levensomstandigheden, wat grotendeels komt door de levenswijze (verblijf tijdens de zomer op alpenweiden op een hoogte van 1 500 tot 2 000 m). Ondanks het regelmatige kalven blijven de dieren in goede gezondheid verkeren. Ze hebben een opmerkelijke geschiktheid om tijdens de winterperiode ruwvoer te verteren en een aanvaardbare melkopbrengst te behouden ... De Tarine is een uitstekende melkkoe, zeker voor harde klimaatomstandigheden.”

„Beaufort” onderscheidt zich van andere harde kazen door het hoge vetgehalte. Het maken van harde kazen uit gekookte zuivel werd begin zeventiende eeuw ontwikkeld en deze bereidingswijze verspreidde zich snel over alle berggebieden in het oosten van Frankrijk. Daardoor konden de verkoop en de consumptie van de melk die 's zomers in overvloed op de alpenweiden in het „Beaufort”-gebied werd geproduceerd, naar de winterperiode worden uitgebreid. Deze technologie opende in eerste instantie nieuwe deuren maar is inmiddels volledig ingebed in de omgeving (gebruik van volle melk en koude rijping).

5.2. Specificiteit van het product

„Beaufort” onderscheidt zich van alle andere harde kazen door:

- bereiding onmiddellijk na het melken, op basis van rauwe volle melk;
- het gebruik van een houten vorm, de „cercle à Beaufort” (Beaufortcirkel), waardoor de kaas zijn holronde zijkant krijgt;
- traditionele bewerkingen (gebruik van wilde fermenten en vorming van de kaas in linnen doeken en de typische „cercle à Beaufort”-kaasmal die omgedraaid moet worden tijdens het persen), vooral het enten van thermofiele melkzuurbacteriën die door de kaasmaker zijn gekweekt;
- een kaasmassa zonder of nagenoeg zonder gaten dankzij rijping in een koude kelder.

Vanuit organoleptisch oogpunt heeft „Beaufort” een stevige beet, waarna hij smelt zonder evenwel al te kleverig te zijn. Daarbij komen diverse — weliswaar niet overdadig — sterke aroma's vrij.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De bijzonderheden van de omgeving leiden tot een rijke flora en een grote verscheidenheid aan aanwezige plantengroepen. Alle fytosociologische groepen van gras, hoogveen en heide die als alpenweide geëxploiteerd worden, zijn hier vertegenwoordigd.

Uit diverse onderzoeken — Dorioz et al. (2000), Dorioz 1995; Inra, 1994, Dorioz en Van Oort, 1991, Legros et al., 1987, Dorioz, 1995 — is gebleken dat er een enorme variatie en verscheidenheid aan grasvelden bestaat (in totaal 250-300 soorten). Afhankelijk van de blootstelling aan de zon, de standhoek van de rotsen en het bodemtype kunnen de koeien op één weidedag zeer uiteenlopende voedergewassen tot zich nemen.

Deze bijzonder smakelijke flora vormt een aromatisch mengsel dat zich uit in de zeer bijzondere smaakeigenschappen die „Beaufort” zo typeren (Dumont en Adda 1978, Buchin et al. 1999, Asselin et al. 1999, in Dorioz et al. 2000).

Het herderssysteem is gebaseerd op de benutting van deze grote florarijckdom door de kuddes van de plaatselijke rassen Tarine en Abondance die gehouden worden volgens herdpraktijken die volledig op de omgeving zijn afgestemd. Verder maakt de verwerking van de „warme melk” het mogelijk de oorspronkelijke eigenschappen van de melk (gelieerd aan de diversiteit van de flora) te bewaren. Deze bereidingswijze, waarbij gebruik wordt gemaakt van wilde gisten, staat borg voor een vetrijk, niet afgeroomd product. Het gebruik van een cirkelvormige mal met holronde zijkanen maakt het mogelijk zich aan te passen aan grote verschillen in de hoeveelheden melk die op de alpenweiden worden geproduceerd, de temperatuur binnen in de kaas tijdens het persen te handhaven en een stabiele kaasvorm te verkrijgen. De rijping in een koude kelder — een essentiële stap voor de kwaliteit van de kaas — is een stap die optimaal beantwoordt aan de klimaatomstandigheden van de hooggelegen productieplaats en die volledig in overeenstemming is met de productie van vette kaas.

Het geheel van de productie- en bewerkingsprocessen vormt een coherent systeem dat samenhangt met de specificiteit van het product, waardoor de aromatische verscheidenheid, die te danken is aan de bijzondere flora, tot in het eindproduct tot uiting kan komen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Zie voetnoot 2.