

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2014/C 260/15)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«Beaufort»

N.º CE: FR-PDO-0317-01097 — 22.02.2013

IGP () DOP (X)

1. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras: controlos

2. Tipo de alteração(ões)

- Alteração ao documento único ou ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado [artigo 9.º, n.º 3 do Regulamento (CE) n.º 510/2006]
- Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitosanitárias pelas autoridades públicas [artigo 9.º, n.º 4 do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

3. Alteração(ões):

Descrição do produto

Transferiram-se as etapas de coagulação, cozedura e prensagem que não descrevem o produto para a rubrica «Método de obtenção». Reformularam-se em percentagem as disposições sobre teor de matéria gorda e extrato seco (calculada no produto após dessecação completa no primeiro e no produto curado no segundo).

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Transferiu-se o parágrafo sobre a identificação dos cinchos para o ponto 4.4 (identificação do queijo) do Caderno de Especificações. A reformulação desta rubrica não introduz alterações de fundo e melhora a compreensão da mesma.

Área geográfica

Reformulou-se a apresentação da área geográfica para precisar a sua situação geográfica.

A única alteração diz respeito à divisão administrativa (comuna) de «Les Contamines-Montjoie», cujas pastagens de montanha se definiram na lista das secções cadastrais.

Anexou-se um mapa com a representação da área geográfica.

Prova de origem

À luz da evolução legislativa e regulamentar nacional, consolidou-se a rubrica «Elementos comprovativos da origem do produto», a qual reagrupa agora, nomeadamente, as obrigações em matéria de declarações e de registos sobre a rastreabilidade do produto e o acompanhamento das condições de produção.

O controlo do Caderno de Especificações da DOP «Beaufort» obedece a um plano elaborado por um organismo de controlo.

Além disso, a rubrica foi objeto de adendas e de complementos de diversas disposições sobre registos e declarações para garantir a rastreabilidade do queijo.

Identificação dos operadores:

Introduziram-se precisões sobre as condições de identificação dos operadores.

Apresenta-se uma declaração de identificação por operador que aplique o Caderno de Especificações, dirigida ao agrupamento antes da homologação e segundo modelo aprovado pelo diretor do Institut National de l'Origine et de la Qualité.

Controlo do respeito das condições de produção:

Introduziram-se informações que permitem assegurar a rastreabilidade do queijo e que especificam os documentos comprovativos:

- complemento e adenda de disposições sobre as obrigações de declaração
- complemento e adenda de disposições sobre a manutenção de registos e outros documentos à disposição das estruturas de controlo
- adenda de disposições sobre os restantes meios de controlo

Completou-se o Caderno de Especificações com elementos de rastreabilidade e obrigações de declaração necessárias aos trâmites e ao acompanhamento da produção.

Identificação dos produtos:

Reformulou-se e completou-se este ponto, reagrupando aqui as disposições sobre as placas de caseína.

«O queijo destinado a escoamento para o mercado com o nome “Beaufort” é identificado com uma placa azul de caseína de forma elítica. O seu diâmetro maior mede 100 mm e o mais pequeno 55 mm. A identificação é colocada lateralmente em todos os queijos no início da prensagem e inclui, a preto, as seguintes inscrições:

- a palavra “França”
- a palavra “Beaufort”
- a identificação da queijaria
- o mês e o ano de fabrico, em algarismos

De ambos os lados da placa azul de caseína figuram o dia e o mês de fabrico, legíveis até ao termo do período de cura.

O agrupamento está habilitado, em exclusividade, a emitir as placas de caseína destinadas aos operadores. Esta distribuição ocorre mensalmente ou no início da estação de fabrico estival.

Os fabricantes cuja atividade tenha sido suspensa ou que tenham perdido a homologação devem devolver as placas.»

Estas alterações permitem precisar as características sobre as placas de caseína, a forma como são emitidas e retiradas e o grau de legibilidade que transpõem para o queijo.

Método de obtenção

Para maior clareza e legibilidade, alteraram-se as rubricas sobre o método de obtenção. Introduziu-se uma precisão na definição de «manada», que corresponde a todo o efetivo de vacas leiteiras em lactação e secas.

Alimentação:

Precisaram-se as modalidades de alimentação, a saber:

- introduziu-se a proibição de polpa de beterraba. Efetivamente, este alimento pode conferir sabor desagradável ao leite e ser responsável por defeitos importantes no queijo (ácido butírico)
- suprimiu-se o bagaço de copra e de amêndoa de palma, substituídos por pevide de abóbora e semente de cártamo. A alteração consiste em substituir o bagaço por subprodutos de oleaginosas de bom valor alimentar
- redefiniram-se os dados técnicos sobre a composição dos alimentos complementares em função da atualização das referências científicas (INRA) mais frequentemente definidas em intervalos do que em valor-alvo (PDIE, PDIN, UFL, etc.)
- introduziu-se uma disposição que permite redistribuir à manada, no período invernal, o soro de leite derivado da transformação em queijo do leite da mesma, exclusivamente. Este soro de leite constitui um complemento alimentar interessante do ponto de vista nutricional no período invernal
- acrescentou-se uma disposição relativa ao período mínimo em pastagem: as vacas leiteiras pastam após o degelo, assim que o estado do solo o permite e enquanto as condições climáticas, o estado do terreno e a presença de erva permitirem
- acrescentou-se uma precisão sobre o período de transição alimentar. Entre o período invernal e o período de pastagem admite-se um período de transição de 30 dias, no máximo, no espaço de um ano, em vez de 15 dias no verão e no outono, durante o qual a ração de base é constituída por erva pastada e feno. Esta alteração permite passar do regime de alimentação do período invernal para o estival e contemplar incertezas climáticas

Ordenha:

Introduziram-se precisões sobre a proibição de utilizar determinados produtos de tratamento do úbere e de produtos desinfetantes que pudessem ser utilizados para lavagem das instalações de ordenha. Pretendeu-se com estas alterações proibir produtos à base de óleos essenciais muito perfumados e que podem conferir sabor desagradável ao queijo. Além disso, as disposições sobre a limpeza das instalações eliminam a ambiguidade sobre a possibilidade de utilização ocasional de lixívia desinfetante

Utilização do leite:

Especificaram-se as modalidades sobre as matérias-primas que entram na composição do «Beaufort», a saber:

- transferiram-se para um ponto posterior da rubrica os termos «cru» e «coagulado», inadequados nesta fase de descrição do processo. A reformulação melhora a compreensão e precisa as condições e a duração de armazenagem do leite

- introduziu-se uma precisão sobre a gestão da utilização de leite arrefecido e de quente, pois a coagulação a partir de leite quente na totalidade ou em metade é uma especificidade da Denominação de Origem «Beaufort». Se a utilização de leite ocorre apenas uma vez por dia e é composta de leite arrefecido e quente, a ordenha de maior volume não deve exceder 135 % do volume da outra
- substituiu-se a noção de recolha no prazo de duas horas após a ordenha (duração difícil de controlar), por uma noção de prazo máximo de coagulação, fácil de controlar e que justamente assegura a coagulação rápida a partir de leite quente, quando este chega à queijaria. A coagulação deve realizar-se antes das 12h00 no fabrico da manhã e antes das 23h00, no fabrico da noite
- introduziu-se uma precisão sobre o volume máximo de leite para o queijo «Beaufort» seguido da indicação «chalet d'alpage» (artesanal — choupana em montanha). O fabrico do queijo «Beaufort» que ostenta a designação «chalet d'alpage» obedece a condições especiais e ocorre o mais rapidamente possível após a ordenha. Pode guardar-se até 15 % do volume total de leite das duas ordenhas diárias, depois de arrefecido, de uma operação de fabrico para a outra. Efetivamente, na pastagem, é prática corrente e tradicional guardar uma pequena quantidade de leite para a manhã seguinte para equilibrar a quantidade do fabrico da noite. O disposto permite enquadrar esta prática tradicional em 15 % do volume total de leite das duas ordenhas sem alterar a obrigação de fabrico duas vezes ao dia
- dado que a preparação dos inóculos e do coalho faz parte das especificidades da denominação (a coagulação com adição de coalheira serve simultaneamente para a cultura destes inóculos lácticos e para obtenção do coalho), introduz-se um limite sobre a possibilidade de emprego, sendo necessário, de coalho comercial (limitado a 30 % do leite coagulado da talha)

Método de fabrico:

Reformulou-se o parágrafo para facilitar a legibilidade da ordem das etapas de fabrico. Introduziram-se neste parágrafo os termos «cru e inteiro» que adjetivam o leite. Precisou-se o princípio de «cozedura».

Enquadrou-se a duração da prensagem, com a duração de 15 horas, no mínimo.

Cura:

Reformulou-se o parágrafo para enquadrar melhor as disposições sobre temperaturas durante a fase de cura. Suprimiu-se o disposto sobre higrometria. Efetivamente, esta medida afigurou-se pouco pertinente, pelo que se substituiu pela obrigação de obtenção de crosta esfregada.

Introduziram-se precisões sobre a realização desta etapa, que deve realizar-se, alternativamente, de uma das seguintes formas:

- após aplicação de sal grosso à superfície, o queijo é esfregado com uma solução salgada, denominada «morge», com a qual se esfregaram previamente todos os queijos que passaram corretamente esta etapa
- virando os queijos, por salga à superfície, e esfregando-os regularmente

Passada esta etapa, o queijo é alvo de cuidados semanais para zelar à formação da crosta.

Dado o tamanho do queijo, mecanizou-se a cura. Esta mecanização levou quase todas as queijarias a abandonar a aplicação de sal grosso à superfície e a adotar a salga de superfície com salmoura. As análises revelaram que o teor de sal era sensivelmente equivalente ao das análises antigas. As restantes alterações são de carácter redacional e não representam evolução das práticas.

Rotulagem

Introduziu-se a obrigação de aposição do símbolo «DOP» da União Europeia.

Exigências nacionais

Nos termos da evolução legislativa e regulamentar nacional, a rubrica «Exigências nacionais» passa a ser apresentada em forma de quadro dos principais pontos a controlar, respetivos valores de referência e método de avaliação.

Outras

Controlo analítico e organoléptico do queijo: introduziram-se disposições sobre o controlo analítico e organoléptico dos produtos.

Referências sobre as estruturas de controlo: atualizaram-se as coordenadas do organismo de certificação responsável pelo controlo da DOP.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽³⁾

«Beaufort»

N.º CE: FR-PDO-0317-01097 — 22.02.2013

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Beaufort»

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.3. Queijos

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

«Beaufort» designa queijo fabricado segundo uma tecnologia de pasta cozida prensada, exclusivamente com leite de vaca inteiro, utilizado no estado cru. É salgado em salmoura e depois à superfície e curado durante cinco meses, no mínimo.

Possui pasta macia e untuosa, cor entre marfim e amarelo-claro, podendo apresentar pequenas fissuras horizontais e pequenos olhos. O queijo possui forma plana com abaulamento lateral, 20 a 70 quilos de peso, 35 a 75 cm de diâmetro e 11 a 16 cm de altura. A crosta esfregada, limpa e sólida apresenta cor uniforme, entre amarelo e castanho. O «Beaufort» contém 48 %, no mínimo, de matéria gorda após dessecação completa e teor de matéria seca que não deve ser inferior a 61 % no queijo curado.

O queijo destinado a escoamento para o mercado com o nome «Beaufort» é identificado com uma placa azul de caseína de forma elítica e elementos de rastreabilidade inscritos com tinta alimentar. O queijo «Beaufort» fabricado no respeito das especificações aplicáveis à designação «chalet d'alpage» devem ostentar, para além da placa azul de caseína, uma placa vermelha de caseína, quadrada, aposta lateralmente no lado oposto à placa azul.

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

O leite utilizado no fabrico do «Beaufort» provém exclusivamente de manadas leiteiras de vacas das raças autóctones Tarine (denominação local pela qual também é designada a raça Tarentaise) e Abondance que cumpram os critérios de seleção do livro genealógico ou que tenham sido objeto de autentificação a partir de critérios fenotípicos reconhecidos.

Matérias-primas utilizadas na composição do «Beaufort»:

— leite cru inteiro

⁽³⁾ Ver nota 2.

- quer quente da última ordenha,
- quer procedente da mistura do leite de duas ordenhas consecutivas, efetuada no prazo máximo de vinte horas após a primeira ordenha; o leite da primeira ordenha arrefeceu na exploração, o da segunda é quente da ordenha
- coalho obtido da maceração de coalheira em coalhada. Sendo necessário, é possível empregar coalho comercial em complemento, até 30 % do leite coalhado na talha
- fermentos termófilos constituídos maioritariamente por lactobacilos. A coalhada a que se adicionou coalheira serve simultaneamente para a cultura dos fermentos e para obtenção do coalho
- sal da primeira salga de 20 a 24 horas em salmoura seguida de cura com sal grosso ou salmoura

É proibida a utilização de qualquer outro produto no fabrico do «Beaufort».

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

Composição da alimentação dos efetivos:

- no período invernal, 13 kg, no mínimo, de feno por vaca e por dia, em média, na manada, a que podem acrescentar-se 3 kg de luzerna desidratada triturada. A alimentação complementar não pode exceder 1/3 do peso da ração de base, em média, da manada leiteira em lactação. Os alimentos compostos são ricos em energia, proteínas e concentrados de produção com 16 % de matéria azotada total. Os alimentos compostos derivam de espécies definidas e de variedades não transgénicas e têm de observar as seguintes características técnicas: 0,89 UFL por quilo, 95 gramas PDIN e 125 gramas PDIE
- durante o período em pastagem: as vacas leiteiras pastam após o degelo, assim que o estado do solo o permite e enquanto as condições climáticas, o estado do terreno e a presença de erva permitirem

Nos vales, o complemento, de natureza idêntica ao do período invernal, pode ser de 2,5 kg/dia/vaca em lactação, em média, na manada. Em pastagem de montanha, os complementos limitam-se a 1,5 kg/vaca em lactação/dia em média na manada e antes de 1 de agosto estão limitados a cereais

- entre o período invernal e o período de pastagem admite-se um período de transição de 30 dias, no máximo, no espaço de um ano, durante o qual a ração de base é constituída por forragens em pastagem e feno

O recurso a forragens exteriores à área identificada só ocorre pontualmente. 75 %, no mínimo, das necessidades da manada leiteira em feno e pastagens são cobertas pela área geográfica, assegurando que 75 %, no mínimo, da produção leiteira provenha de forragens aí produzidas. 20 %, no mínimo, das necessidades anuais em feno para a alimentação das vacas leiteiras provém da área geográfica.

A condução da manada e a repartição dos dejetos dos animais nos prados observam os moldes tradicionais. É proibida a dispersão das lamas das estações de tratamento ou produtos derivados nos prados e pastagens utilizados pela cadeia do «Beaufort».

3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

A produção de leite, o fabrico e a cura (de cinco meses, no mínimo) do queijo ocorrem na área geográfica.

3.6. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.

Quando o queijo é comercializado pré-embalado, os pedaços têm obrigatoriamente de incluir crosta característica da denominação, embora possa apresentar-se sem revestimento. No queijo comercializado ralado é proibida a utilização da denominação «Beaufort».

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

A rotulagem dos queijos de Denominação de Origem «Beaufort» deve incluir:

- O nome da denominação inscrito em caracteres de dimensões iguais ou superiores a dois terços das dos caracteres maiores que figurem no rótulo;
- O logótipo «DOP» da União Europeia.

É proibido o emprego de qualificativos ou outras menções nos rótulos, na publicidade, nas faturas ou documentos comerciais, exceto:

- marcas de fabrico ou comerciais particulares
- os termos: «Été» (Verão) e «chalet d'alpage» (choupana em montanha), cujo emprego é permitido nas seguintes condições:

O qualificativo «Été» está reservado ao queijo fabricado entre os meses de junho e outubro, inclusive, incluindo com leite de pastagens de montanha.

O qualificativo «chalet d'alpage» está reservado ao queijo fabricado entre os meses de junho e outubro, inclusive, que, seguindo métodos tradicionais, é fabricado duas vezes por dia nas choupanas das pastagens localizadas a mais de 1 500 metros e que incluem a produção leiteira exclusivamente de uma manada.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A região de fabrico do «Beaufort» abrange a parte de alta montanha da divisão administrativa (departamento) de Savoie e compreende as subdivisões administrativas (comunas) do maciço de Beaufortain, Val d'Arly, Tarentaise e Maurienne e dois setores contíguos na Haute Savoie.

A produção do leite, o fabrico e a cura dos queijos ocorrem na área geográfica que abrange o território das seguintes comunas:

Departamento de Savoie:

Divisão administrativa de Albertville:

Totalidade dos seguintes cantões (subdivisões administrativas): Aime, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel, Moutiers.

Parte dos seguintes cantões:

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

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

Parte da seguinte comuna: Albertville pertencente às secções cadastrais E2, E3 e E4.

Divisão administrativa de Saint-Jean-de-Maurienne:

Totalidade dos seguintes cantões: La Chambre, Lanslebourg-Mont-Cenis, Modane, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Michel-de-Maurienne.

Parte dos seguintes cantões: Cantão de Aiguebelle: Montsapey.

Departamento de Haute-Savoie:

Divisão administrativa de Bonneville:

Parte dos seguintes cantões:

Cantão de Sallanches: Praz-sur-Arly.

Cantão de Saint-Gervais-les-Bains: parte da seguinte comuna: Contamines-Montjoie, pertencente às secções cadastrais D8 (parcialmente), E6, E7, E8 (parcialmente), F5 (parcialmente), F6 (parcialmente), F8 (parcialmente), F9, F10, F11, F12, F13.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

Fatores naturais:

O meio natural da denominação «Beaufort» caracteriza-se pela localização nos maciços da zona interna dos Alpes definidos essencialmente pelos maciços cristalinos internos compactos, bem como as rochas sedimentares da zona Briançonnaise e, parcialmente, os maciços cristalinos externos em que podem surgir rochas sedimentares de tipo xistoso.

A área geográfica da denominação de origem (espaço entre os Alpes do norte e os do sul, na aceção restrita) em que os prados permanentes representam 95 % das superfícies utilizadas pela fileira, capitaliza vantagens:

- pluviometria suficientemente elevada (embora não demasiado abundante) e solos profundos que permitem a produção de erva abundante e rica para a criação das vacas leiteiras
- flora diversificada rica em plantas aromáticas, comparável à dos prados secos

A área geográfica da Denominação de Origem «Beaufort» que cobre o maciço de Beaufortain, os vales de Tarentaise, Maurienne e parte do Val d'Arly, caracterizam-se por uma área importante de pastagens de montanha (92 % das unidades de pastagem da Savoie).

Fatores humanos:

Nestas pastagens de montanha desenvolveram-se práticas pastoris que não se encontram, a esta escala, nem individualmente nem em conjunto, noutros pontos dos Alpes, formando um sistema agro-pastoril único. Este sistema caracteriza-se pela utilização escalonada da vegetação, complementada pelo fundo de um vale, uma encosta e pastagem de montanha. Acompanhando o crescimento da erva, a deslocação dos bovinos e a presença quotidiana do homem permite a ordenha no local e a condução precisa das forragens que está na origem da manutenção dos prados naturais.

O sistema agro-pastoril instalado desde o século XVII evoluiu com o tempo mas mantém-se fiel nos seus princípios.

Pastagens de montanha utilizadas durante 100 a 110 dias no período estival:

- serras altas que acolhem grandes manadas (de 50 a 150 vacas leiteiras). A criação de uma faixa de serviço até à pastagem e no seu interior permite que as máquinas de ordenha sigam a manada, que se desloca entre 1 500 m e 2 500 m, seguindo o crescimento da erva. O efetivo é constituído pelo agrupamento de várias manadas
- pequenas montanhas, de tamanho mais modesto e com menor amplitude altimétrica, onde pastam as manadas familiares. A ordenha faz-se nas choupanas, embora a prática tenda a diminuir

O leite (em especial nas serras altas) pode ser transformado no local, embora seja em grande parte recolhido por queijarias que laboram no fundo dos vales durante todo o ano (85 % a 90 % da produção). É nestes vales que as manadas passam o inverno. É ainda aqui que se produz feno, nas áreas libertadas pelas manadas durante o verão.

Entre o vale e a pastagem de montanha há uma estação intermédia, chamada «montagnette», em que as manadas permanecem durante algum tempo, entre estações.

A área de produção caracteriza-se pela pecuária de bovinos com as raças Tarine (outra designação local para a raça Tarentaise) e Abondance. Sobretudo Tarine, cuja raça tem berço na Tarentaise. Já em 1963, E. Quittet apresentava a seguinte descrição: «A raça Tarine possui qualidades extraordinárias de reação e resistência às condições de vida mais difíceis, graças, em grande parte, ao seu modo de vida (transumância estival a altitude compreendida entre 1 500 e 2 000 m). Mantém-se em bom estado de saúde apesar dos partos regulares. Possui grande capacidade para utilizar, com rendimentos leiteiros aceitáveis, forragens grosseiras durante o período invernal [...]. A Tarine é excelente produtora de leite, sobretudo nos climas rudes.»

O «Beaufort» distingue-se de outro queijo de pasta cozida prensada pelo seu carácter gordo. A tecnologia das pastas cozidas prensadas, aperfeiçoada no início do século XVII, alastrou rapidamente a todos os setores montanhosos da França oriental. No que respeita aos fabricantes de «Beaufort», permitia adiar a comercialização e o consumo do leite produzido nas pastagens de montanha durante o verão até aos períodos inverniais. Começando como uma oportunidade, a tecnologia adquiriu características próprias diretamente relacionadas com o meio (utilização de leite inteiro e cura a frio).

5.2. Especificidade do produto

O «Beaufort» distingue-se do restante queijo de pasta cozida prensada, nomeadamente:

- pelo fabrico logo após a ordenha, a partir de leite inteiro cru
- pela utilização de cinchos de madeira designados por «cercle à Beaufort» (cincho de Beaufort), que conferem ao queijo o abaulamento lateral
- pelas práticas tradicionais de transformação (utilização de culturas de fermentos selvagens e formação do queijo em panos de linho e em chinchos específicos, necessidade de virar o queijo durante a prensagem), de que se destaca inoculação a partir de lactobacilos termófilos cultivados pelos queijeiros
- pasta isenta (ou quase) de olhos, devido à cura em câmara fria.

Do ponto de vista organoléptico, o «Beaufort» possui a particularidade de apresentar pasta que começa por ser firme na boca e que seguidamente funde, sem ser demasiado aderente. Os aromas são diversificados sem serem demasiado fortes.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

As singularidades do meio aqui descritas propiciam grande riqueza florística e enorme diversidade de agrupamentos vegetais. Todos os agrupamentos fitossociológicos de relvado, estepe e charneca se encontram representados nas pastagens de montanha.

Vários são os estudos — Dorioz *et al.* (2000), Dorioz 1995; Inra, 1994, Dorioz e Van Oort, 1991, Legros *et al.*, 1987, Dorioz, 1995 — que demonstraram a extrema variabilidade e diversidade dos prados, que compreendem entre 250 e 300 espécies. Consoante a exposição, a inclinação das rochas e os tipos de solos, a oferta forrageira ao longo de um dia de pastagem pode ser muito variada.

Esta flora particularmente apetecível apresenta uma mistura aromática que se exprime nas qualidades gustativas especiais e muito peculiares do «Beaufort» (Dumont et Adda, 1978, Buchin *et al.*, 1999; Asselin *et al.*, 1999, in Dorioz *et al.*, 2000).

O sistema pastoril baseia-se na valorização desta grande riqueza de flora, por intermédio de manadas das raças autóctones Tarine e Abondance, conduzidas segundo práticas pastoris totalmente enfeudadas no meio. Seguidamente, a transformação do «leite quente» permite preservar as qualidades originais aliadas à diversidade florística. Condiciona-se assim um fabrico de tipo gordo, sem desnatação, utilizando inóculos naturais. A utilização de cinchos convexos permite a adaptação às importantes variações da quantidade de leite produzida nas pastagens de montanha, manter a temperatura no interior do queijo durante a fase de prensagem e estabilizar a forma do queijo. A cura em câmara fria, etapa essencial para a qualidade do queijo, corresponde a uma etapa típica nas condições climáticas dos locais de fabrico em altitude e é totalmente coerente com o fabrico de queijo de tipo gordo.

O conjunto das práticas de produção e transformação constitui um sistema coerente ligado às especificidades do produto, permitindo a expressão da diversidade aromática decorrente da flora específica e presente no produto acabado.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 (*)]

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

(*) Ver nota 2.