

Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2010/C 302/12)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„BEAUFORT“

ES č.: FR-PDO-0217-0106-07.07.2009

CHZO () CHOP (X)

1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena a doplnenie týka:

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné (uved'te)

2. Druh zmeny a doplnenia (zmien a doplnení):

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena a doplnenie špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskeho opatrení zo strany verejných orgánov [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. Zmena a doplnenie (zmeny a doplnenia):

3.1. Vymedzenie zemepisnej oblasti:

Doplnenie zoznamu obcí zemepisnej oblasti CHOP Beaufort o tieto obce alebo časti obcí: celé územie obce Tours en Savoie a Montsapey (departmán Savojsko), časť územia obce Albertville (departmán Savojsko), a to katastrálne územia E2, E3, E4.

Vysvetlenie:

Boli prijaté žiadosti o začlenenie do výrobnjej oblasti CHOP Beaufort.

Komisia odborníkov uskutočnila štúdiu, ktorej cieľom bolo presnejšie opísať charakteristické znaky výrobnjej oblasti. Výsledkom tejto štúdie bolo vypracovanie kritérií, ktoré umožnili vyhovieť niektorým predloženým žiadostiam.

Znaky charakteristické pre oblasť výroby syra Beaufort možno zhrnúť takto.

Oblasť tvorí geologická časť vnútorných Álp, vyznačujúca sa pôdami kryštalického typu, ktoré tvoria ílovité pôdy a pôdy sedimentárneho typu. Otvorenosť vysokohorských polôh a široké svahy umožnili vznik rozsiahlych trávnatých plôch (pasienkov) v nadmorskej výške od 1 500 do 3 000 metrov.

Táto rôzna úroveň nadmorskej výšky umožňuje rast trávy bohatej na krmoviny počas celého letného obdobia od júna do septembra.

Ľudia zaviedli odstupňovaný agrárny systém založený na využívaní údolia určeného najmä na kosenie, ktoré dopĺňa využívanie pasienkov na pasenie zvierat chovaných na mlieko. Ľudia a zvieratá sa počas leta premiestňujú za rastúcou trávou do vyššie položených oblastí.

Syr Beaufort je teda výsledkom prispôsobenia sa človeka nepriaznivým prírodným podmienkam tohto regiónu Severných Álp.

Napokon sa celá oblasť výroby vyznačuje tradičnou a súčasnou výrobou plnotučného lisovaného a tepelne spracovaného syra.

Výroba syra Beaufort je v tejto oblasti písomne doložená od 17. storočia.

O začlenení navrhovaných území do oblasti výroby syra BEAUFORT sa rozhodlo až potom, ako bolo overené, že spĺňajú uvedené charakteristické znaky.

3.2. Spojenie so zemepisným prostredím:

Žiadne zásadné zmeny a doplnenia, úprava podľa nariadenia (ES) č. 510/2006.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„BEAUFORT“

ES č.: FR-PDO-0217-0106-07.07.2009

CHZO () CHOP (X)

1. Názov:

„Beaufort“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Francúzsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku:

Trieda 1.3 – syry

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:

Beaufort je syr vyrábaný technológiou lisovania a tepelného spracovania výlučne zo surového syreného plnotučného kravského mlieka, ktoré sa tepelne upravuje, lisuje a solí v náleve a následne na povrchu, a necháva sa zrieť najmenej 5 mesiacov. Hmota je poddajná a vláčna, slonovinovej až bledožltej farby s prípadnými horizontálnymi puklinkami a malými otvormi („pávie oká“). Bochníky majú plochý tvar s preliačeným obvodom, hmotnosť 20 až 70 kilogramov, priemer 35 až 75 centimetrov a výšku 11 až 16 centimetrov, trenú, čistú a pevnú kôru rovnomernej žltej až hnedej farby s obsahom minimálne 48 % tuku na 100 gramov syra po úplnom vysušení, pričom celková hmotnosť sušiny na 100 gramov syra nesmie byť nižšia ako 61 gramov na 100 gramov vyzretého syra.

Každý bochník je označený modrým kazeínovým štítkom, na ktorom je uvedené označenie jedinečné pre každú prevádzku.

Ak sa syr predáva v spotrebiteľskom balení, musí sa každý kus predávať s kôrou charakteristickou pre toto označenie pôvodu; z kôry sa však môže odstrániť maz. Označenie „Beaufort“ sa nesmie používať, ak sa syr predáva strúhaný.

Mlieko používané na výrobu musí pochádzať výlučne zo stád dojníc miestnych plemien kráv Tarine a Abondance, ktoré spĺňajú kritériá hlavného oddielu plemennej knihy, alebo ktorých pôvod bol osvedčený na základe uznaných fenotypických vlastností.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

Na zložení syra Beaufort sa podieľajú tieto suroviny:

- surové plnotučné mlieko pochádzajúce z neochladeného mlieka z jedného dojenia alebo zo zmesi mlieka z dvoch dojení, z ktorých jedno bolo odobrané neochladené 2 hodiny po nadojení a druhé bolo ochladené,
- syridlo pochádzajúce z macerácie slezu po prevarení. V prípade potreby je možné doplnkovo použiť umelé syridlo,
- termofilné kvasnice tvorené najmä laktobacilmi. Ďalšie varenie slezu slúži súčasne na kultiváciu kvasníc a získanie syridla,
- soľ dodaná pri prvom 24-hodinovom nasolení v náleve a následne pri zretí,
- Syr je označený modrým kazeínovým štítkom a údaje o výsledovateľnosti uvedené potravinárskym atramentom.

Použitie akéhokoľvek iného výrobku v procese výroby syra Beaufort je zakázané.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

Krmivo dojníc čistých plemien Tarine a Abondance pozostáva:

- v zimnom období minimálne z 13 kg sena, ktoré možno doplniť 3 kg sušenej drvenej lucerny. Doplnkové krmivo nesmie presiahnuť 1/3 hmotnosti priemernej základnej dávky na stádo dojníc v období laktácie. Zložené krmivá pochádzajú z vymedzených druhov a odrôd, ktoré neboli geneticky modifikované a musia spĺňať tieto technické špecifické vlastnosti: 0,94 UFL, 123 PDIE a 119 PDIN,

- v letnom období zo spásanej trávy. V údolí môže doplnok krmiva rovnakého typu ako v zime predstavovať pre každú kravu v období laktácie v stáde dojníc v priemere 2,5 kg na deň. Na pasienkoch je doplnok krmiva pre každú kravu v období laktácie v stáde dojníc maximálne 1,5 kg na deň,
- na jar a na jeseň je medzi oboma typmi základného krmiva dovolené 15-dňové prechodné obdobie,

Krmivo, ktoré nepochádza z výrobnjej oblasti, možno použiť len ako doplnok. Minimálne 75 % z celkovej potreby sena a spásanej trávy pre stádo dojníc by malo pochádzať zo zemepisnej oblasti, aby minimálne 75 % produkcie mlieka pochádzalo z krmiva z oblasti.

Minimálne 20 % ročnej spotreby sena pochádza zo zemepisnej oblasti.

Na lúkach sa dodržiava tradičný chov stáda a rozmetania výkalov zvierat. Rozmetanie kalu z čističiek odpadových vôd alebo iných produktov na lúkach, pastvinách a pasienkoch využívaných výrobcami syra Beaufort je zakázané.

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Produkcia mlieka, výroba a dozrievanie v trvaní minimálne 5 mesiacov sa uskutočňuje v zemepisnej oblasti.

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:

Ak sa syr predáva v spotrebiteľskom balení, musí sa predávať s kusom kôry charakteristickej pre toto označenie pôvodu; z kôry sa však môže odstrániť maz. Ak sa syr predáva strúhaný, nesmie byť na ňom uvedené označenie „Beaufort“.

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Na etikete syrov s chráneným označením pôvodu „Beaufort“ musí byť uvedený názov označenia, pričom veľkosť písma musí zodpovedať minimálne dvom tretinám najväčšieho písma na etikete.

Používanie akéhokoľvek iného prívlastku či označenia spolu s týmto označením pôvodu na etikete, v reklame, faktúrach či obchodných dokumentoch je zakázané, s výnimkou:

- osobitných obchodných alebo výrobných značiek,
- pojmov: „été“ a „chalet d'alpage“, ktorých používanie je dovolené za týchto podmienok:
 - a) „été“ označenie mliečnych výrobkov, vrátane mlieka z vysokohorských pasienkov, v období od júna do konca októbra;
 - b) „chalet d'alpage“ označenie pre letné výrobky vyrábané dvakrát denne na vysokohorských salašoch v nadmorskej výške nad 1 500 metrov podľa tradičných postupov, obsahujúce produkciu mlieka najviac jedného stáda na salaši.

Okrem modrého kazeínového štítku, jedinečného pre Beaufort, musia byť syry vyrábané podľa špeciálnych požiadaviek, ktoré sú podmienkou používania prívlastku „chalet d'alpage“, označené ďalším kazeínovým štítkom podľa predchádzajúceho bodu. Takisto každý rok pred výstupom na pasienky musia výrobcovia používajúci označenie „chalet d'alpage“ zaslať Národnému inštitútu pre chránené označenia pôvodu vyhlásenie, že budú dodržiavať uvedené špecifické podmienky výroby.

Ak sa syr predáva v spotrebiteľskom balení, musí sa predávať s kusom kôry charakteristickej pre toto označenie pôvodu; z kôry sa však môže odstrániť maz.

Označenie „Beaufort“ sa nesmie používať, ak sa syr predáva strúhaný.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Výrobná oblasť syra Beaufort sa rozprestiera v horských oblastiach Beaufortain, Tarentaise a Maurienne. Zahŕňa časť departmánu Savojsko a príslušnú oblasť v departmáne Horné Savojsko.

Produkcja mlieka, výroba a dozrievanie syra sa uskutočňuje v zemepisnej oblasti, ktorá zahŕňa územie týchto obcí:

Departmán Savojsko

Okres Albertville:

Kantón Albertville: Rognaix, La Bâthie, Cevins, Saint-Paul-sur-Isère, Esserts-Blay, Tours-en-Savoie, časť obce Albertville na katastrálnom území E2, E3 a E4.

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

Kantón Beaufort: Beaufort, Hauteluze, Queige, Villard-sur-Doron.

Kantón Bourg-Saint-Maurice: Bourg-Saint-Maurice, Les Chapelles, Montvalezan, Sainte-Foy-Tarentaise, Séez, Tignes, Val-d'Isère, Villaroger.

Kantón Aime: Aime, Bellentre, La Côte-d'Aime, Granier, Landry, Mâcot-la-Plagne, Montgirod, Peisey-Nancroix, Valezan.

Kantón Bozel: Les Allues, Bozel, Brides-les-Bains, Champagny-en-Vanoise, Feissons-sur-Salins, Montagny, La Perrière, Planay, Pralognan-la-Vanoise, Saint-Bon-Tarentaise.

Kantón Moûtiers: Aigueblanche, Les Avanchers-Valmorel, Le Bois, Bonneval, Feissons-sur-Isère, Fontaine-le-Puits, Hautecour, Moûtiers, La Léchère, Notre-Dame-du-Pré, Saint-Jean-de-Belleville, Saint-Marcel, Saint-Martin-de-Belleville, Saint-Oyen, Salins-les-Thermes, Villarlurin.

Okres Saint-Jean-de-Maurienne:

Kantón Aiguebelle: Montsapey.

Kantón La Chambre: La Chambre, La Chapelle, Les Chavannes-en-Maurienne, Montaimont, Montgel-lafray, Notre-Dame-du-Cruet, Saint-Alban-des-Villards, Saint-Avre, Saint-Colomban-des-Villards, Saint-Etienne-de-Cuines, Saint-François-Longchamp, Sainte-Marie-de-Cuines, Saint-Martin-sur-la-Chambre, Saint-Rémy-de-Maurienne.

Kantón Saint-Jean-de-Maurienne: Albiez-le-Jeune, Albiez-Montrond, Le Châtel, Fontcouverte-la-Toussuire, Hermillon, Jarrier, Montricher-Albanne, Montvernier, Pontamafrey-Montpascal, Saint-Jean-d'Arves, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Julien-Mont-Denis, Saint-Pancrace, Saint-Sorlin-d'Arves, Villarember, Villargondran.

Kantón Saint-Michel-de-Maurienne: Orelle, Saint-Martin-d'Arc, Saint-Martin-de-la-Porte, Saint-Michel-de-Maurienne, Valloire, Valmeinier.

Kantón Modane: Aussois, Avrieux, Fourneaux, Freney, Modane, Saint-André, Villarodin-Bourget.

Kantón Lanslebourg-Mont-Cenis: Bessans, Bonneval-sur-Arc, Bramans, Lanslebourg-Mont-Cenis, Lanslevillard, Sollières-Sardières, Termignon.

Departmán Horné Savojsko

Okres Bonneville:

Kantón Sallanches: obec Praz-sur-Arly.

Kantón Saint-Gervais-les-Bains: časť obce Contamines-Montjoie, ktorú tvoria štyri pasienky, označené na výpise z katastra takto: La Roselette, Les Besoëns, Les Tierces a Les Coins.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Prírodné prostredie označenia Beaufort sa vyznačuje príslušnosťou k masívom vnútornej oblasti Álp, ktoré charakterizujú:

- celistvé vnútorné masívy kryštalického pôvodu, ako aj sedimentárne horniny oblasti Briançonnaise,
- sčasti vonkajšie masívy kryštalického pôvodu, v ktorých sa vyskytujú mäkké sedimentárne horniny typu bridlice, ako aj tvrdé kryštalické horniny,
- neprítomnosť tvrdých vápencových útesov na rozsiahlych územiach,
- „mäkké“ formy reliéfu, zvyčajne charakterizované ílovitými pôdami brániacimi padaniu sutín vo veľkých kusoch,
- typické podnebie vnútorných a Stredných Álp, chránené pred priamym vplyvom západného prúdenia (zvyčajne nízky úhrn zrážok, viac svetla ako vo zvyšnej časti Severných Álp), zodpovedajúce hranici výskytu smrekovca a jej blízkemu okoliu.

Tento osobitý región sa vyznačuje rozsiahlymi pasienkovými porastmi v nadmorskej výške 1 500 až 3 000 m (hlavný alpský stupeň), pre ktoré je typické rastlinstvo bohaté na dvojkľúčolistové rastliny dodávajúce pastvinám „korenistý“ charakter. Tieto rozsiahle plochy a ich stupňovanie na širokých svahoch predstavujú jednu z najpodstatnejších charakteristík oblasti CHOP „Beaufort“.

Na týchto pasienkoch sa rozvinuli pastevné postupy, ktoré tvoria jedinečný systém, a či už jednotlivo, alebo vcelku sa nikde inde v Alpách v takej miere nevyskytujú.

Túto organizáciu schematicky opísal M. DUBOIS (1996) na základe prác ARBOSA (1922), BLANCHARDA (1938), a REFFAYA (1967).

„Na začiatku 20. storočia existovali dva hlavné systémy poľnohospodárskej organizácie:

- Vysokohorské oblasti, kde sa pod dohľadom pastierov zhromažďoval veľký počet dojníc (50 až viac ako sto), nevyhnutných na výrobu denného objemu veľkých lisovaných tepelne upravovaných syrov.
- Horské oblasti nižších polôh s rodinnou prevádzkou. Dojilo sa na salaši a hnoj sa potom rozhadzoval na časti pasienkov v súkromnom vlastníctve, využívané na pestovanie alebo na kosenie. Mohlo dochádzať k presunom buď do vyšších nadmorských výšok, alebo na druhý svah hory. Dochádzalo k nim však omnoho menej často ako vo vysokohorských oblastiach. Malé stáda boli strážené. Malé syry typu reblochon alebo tomme sa vyrábali na salaši. Niekedy sa mlieko dodávalo do „fruitières“ (syrárenských družstiev).“

V Alpách sa chov hovädzieho dobytku na mlieko udržal iba v západnej časti vďaka dostatočne vlhkému podnebiu. Na pasienkoch v ostatných častiach Álp sa od 60. rokov 20. storočia rozvíjal chov oviec a v menšom rozsahu chov kôz.

Rozsiahlosť pasienkov a význam chovných prevádzok vo vyšších nadmorských výškach sú aj v súčasnosti typické pre zemepisnú oblasť Beaufort. Chovné prevádzky vo vyššej nadmorskej výške regiónov zemepisnej oblasti reálne predstavujú 92 % prevádzok vo vyššej nadmorskej výške departmánu Savojsko.

- Presuny stád na veľkých pasienkoch sa zachovali vďaka mobilnému dojaciemu zariadeniu, teda už sa nepresúva celá prevádzka. Zachovali sa oba systémy vysokohorských oblastí a horských oblastí nižších polôh, čo je obvyčajne naviazané na skutočnosť, či prevádzka vlastní alebo nevlastní mobilné dojacie zariadenie, ktoré sa presúva každé 2 dni až každých 7 dní. Nočné ohrady sa budujú, ak je na to čas. Bežne sa ešte na salaši dojí vo Val d'Arly a Maurienne.

- Spracovanie na vysokohorskom pasienku je omnoho zriedkavejšie a nahradil ho rozvoj prevádzok na spracovanie v údolí. Systém vysokohorských pasienkov však v porovnaní s ostatnými systémami spracovania mlieka stále vyžaduje značné zapojenie človeka a umožňuje zachovanie malých štruktúr, ktoré už v nížinách zanikli.

V Beaufortain a Tarentaise ešte možno pozorovať intenzívnu starostlivosť: dojacie zariadenie sa niekedy presúva 2 razy za deň, pravidelne sa budujú dočasné ohrady. Tieto pasienky so širokým rozsahom nadmorskej výšky a expozície sa riadia princípom „nasledovania rastu trávy“ a využívaním rozloženia vegetácie.

Vysokohorské pasienky umožnili a stále umožňujú uvoľniť pozemky v údolí na kosenie a uskladnenie zimného krmiva. Údolia s rovnými pozemkami sena sú na to mimoriadne vhodné.

Zlepšenie pozemných komunikácií prinieslo závažné zmeny v tejto rovnováhe, spracovanie priamo na vysokohorských pasienkoch je už zriedkavé, keďže možno zväzať mlieko do údolia. Údolie sa tak teraz stalo miestom výroby syrov, s výnimkou salašov vyrábajúcich Beaufort Chalet d'Alpage.

Aj keď pivnice priamo na pasienkoch umožňujú začiatok zretia, ďalšie zretie zabezpečuje špecializovaný personál v údolí.

5.2. Špecifickosť výroby:

Medzi lisovanými tepelne spracovanými syrmí má syr Beaufort už dávno jedinečné postavenie. Pri poľnohospodárskom prieskume v roku 1929 sa označenie Beaufort jednoznačne odlišilo od ostatných syrov typu gruyère. „Lesný inšpektor uviedol, že Gruyère de Beaufort sa predáva pod názvom Beaufort, a nie jednoducho pod názvom Gruyère, a toto označenie umožňuje predávať ho drahšie.“

Toto odlišenie nachádzame aj na stránkach venovaných výrobe syra typu gruyère v Savojsku, ktorých autorom je riaditeľ syrárskej školy v Bourg-Saint-Maurice. V úvode píše: „Syr Gruyère sa vyrába výlučne vo Francúzsku vo východných departmánoch a v departmánoch Jura, Doubs, Horné Savojsko, Savojsko z čiastočne odstredeného kravského mlieka.“ Ďalej uvádza, že hlavné strediská výroby v Savojsku sa nachádzajú v okresoch Albertville a Chambéry „kde sa vyrába takmer výlučne gruyère Emmental a Comté. V ďalších regiónoch Savojska, v údoliach Beaufort, Haute-Tarentaise a Maurienne, sa vyrába špeciálny, veľmi charakteristický syr typu gruyère ‚Beaufort‘, ktorý sa vyrába spracovaním plnotučného, teda neodstredeného mlieka. Tento druh syra sa vyrába najmä na pasienkoch vo vysokohorských oblastiach v nadmorskej výške 1 500 až 2 000 metrov“... Ďalej priamo spomína názov Beaufort, keď uvádza, že tento syr z vysokohorských pasienkov je „zvaný Beaufort“. Gruyère z Beaufortain, vysoko cenený turistami, ktorých prichádza čoraz viac, teda získava špecifické označenie Beaufort. Ako jeho špecifickosť sa uvádza výroba na vysokohorských pasienkoch; spôsob výroby, ku ktorého zániku už v iných častiach Álp prispeli syrárske družstvá.

V roku 1945 sa vyhláškou č. 45-1245, ktorá obsahuje charakteristiku všetkých francúzskych syrov, priznáva označenie „Beaufort“ syrom „lisovaným, tepelne spracovaným, soleným, so suchou kôrou, vyrábaným výlučne z kravského mlieka ... výrobná oblasť je vymedzená na departmány Savojska a Horného Savojska.“

Ešte v súčasnosti sa Beaufort odlišuje od ostatných lisovaných, tepelne spracovaných syrov najmä:

- výrobou začínajúcou hneď po ukončení dojenja zo surového plnotučného mlieka,
- používaním drevenej formy zvanej „formovací kruh“, v ktorej sa obvod syrového bochníka preliačuje,
- tradičnými postupmi spracovania (používanie prípravy prírodných kvasníc, formovania syra v ľanových plátnach a kruhu na Beaufort, vyžadujúceho obracanie počas lisovania),
- hmotou bez otvorov alebo takmer bez otvorov.

5.3. Priama súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):

Osobitné vlastnosti prostredia opísané v bode 6-1 majú za dôsledok veľmi bohatý rastlinný život a veľkú rozmanitosť vyskytujúcich sa rastlinných spoločenstiev. Sú tu zastúpené všetky fyto-sociologické spoločenstvá trávnatých plôch a vresovísk využívaných ako vysokohorské pasienky.

Podľa autorov DORIOZ a kol. (2000) „ide o desať rastlinných spoločenstiev, celkovo zahŕňajúcich viac než 250 až 300 druhov rastlinných foriem. Pôdne kontrasty a vzájomné pôsobenie pôdy a postupov vysvetľujú túto veľkú rozmanitosť rastlinného pokryvu (DORIOZ 1995; INRA, 1994). Pôda sa veľmi rýchlo mení rádom v desiatkach metrov, podľa trvania snehovej pokrývky, miestneho podložia, smeru toku a obehu vody na svahoch a, napokon, podľa uhla sklonu skál, z jedného svahu na druhý v rámci toho istého pohoria (DORIOZ a VAN OORT, 1991). Výsledkom takejto premenlivosti je veľmi rozmanitá ponuka krmovín v tej istej oblasti, dokonca v priebehu jedného dňa pasenia, z celej škály typov prostredia, od vápnomilných pastvín po acidofilné, od xerofytov po vodomilné (LEGROS a kol., 1987; DORIOZ, 1995).“

V nedávnej štúdií (BORNARD a BASSIGNANA, 2001a a 2001b), Cemagref v Grenoble rozlíšil 19 typov rôznych tráv v závislosti od agronomického využívania vo Val d'Aoste. V súvislosti s niektorými typmi tráv autori uvádzajú analógiu s vlhkými trávnatými plochami vonkajších Severných Álp na jednej strane (BORNARD a DUBOST, 1992, BRAU-NOGUE, 1996) a s trávnatými plochami vnútorných južných francúzskych Álp (JOUGLET, 1999).

Pokiaľ ide o chuťové vlastnosti, tak ako je stredomorská flóra povestná svojimi aromatickými vôňami a chuťami, rastlinstvo vysokohorských pasienkov, vzhľadom na relatívne obmedzený úhrn zrážok, ako v prípade vnútorných Álp, ponúka zjavne aromatickú zmes, ktorej výsledkom sú špecifické a veľmi typické chuťové vlastnosti syra Beaufort (DUMONT a ADDA, 1978, BUCHIN a kol., 1999; ASSELIN a kol., 1999, in DORIOZ a kol., 2000).

Niektorí chovatelia sa často domnievajú, že v spoločenstvách „snehových výležísk“ typických pre prostredie s pretrvávajúcou snehovou pokrývkou, s druhmi, ako je *Ligusticum mutellina*, rastie tráva, ktorá má mimoriadne priaznivý vplyv na kvalitu syra (PARTY, 1995).

Pastevný systém je založený na využívaní tohto bohatého rastlinstva stádami miestnych plemien Tarine a Abondance chovaných podľa pastevných postupov dokonale prispôbených prostrediu. Od roku 1963 E. QUITTET uvádzal tento opis: „plemeno Tarine sa vyznačuje pozoruhodnou vytrvalosťou a odolnosťou v tých najdrsnejších životných podmienkach, prevažne vyplývajúcich zo spôsobu života (letné pobyty na pasienkoch v nadmorskej výške 1 500 až 2 000 metrov). Dlhú si zachováva dobrú formu napriek pravidelnému oteleniu. Má pozoruhodnú schopnosť využiť objemové krmivá v zimnom období, pričom dojivosť zostáva primeraná... Tarine je skvelá dojnica do drsného podnebia.“

Spracovanie „teplého mlieka“ umožňuje zachovať pôvodnú kvalitu mlieka a je v dokonalom súlade s výrobou plnotučného, neodstredeneného syra pri použití prírodných kvasníc. Používanie vypuklej kruhovej formy umožňuje prispôsobiť výrobu značne premenlivým množstvám vyprodukovaného mlieka na vysokohorských pasienkoch, udržať teplotu vnútri syra pri lisovaní, stabilizovať tvar bochníka... Zretie v studenej pivnici – fáza podstatná pre kvalitu syra – najpresnejšie zodpovedá klimatickým podmienkam miesta výroby a je v dokonalom súlade s výrobou plnotučného syra.

Výrobné a spracovateľské postupy spolu predstavujú ucelený systém, ktorý je spätý so špecifickými vlastnosťami výrobku a vďaka ktorému sa aromatická rozmanitosť daná špecifickým rastlinstvom prejavuje v konečnom výrobku.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCAOP/CDCBeaufort.pdf>