

**Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2014/C 260/15)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ŽIADOSŤ O ZMENU

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**

**o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín <sup>(2)</sup>**

**ŽIADOSŤ O ZMENU V SÚLADE S ČLÁNKOM 9**

**„BEAUFORT“**

**ES č.: FR-PDO-0317-01097 – 22.02.2013**

**CHZO ( ) CHOP (X)**

**1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka**

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné [uvedte]

**2. Druh zmeny (zmien)**

- Zmena jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena vyplývajúca z uloženia povinných sanitárnych alebo rastlinolekárskeho opatrení orgánmi verejnej moci [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

**3. Zmena (zmeny):**

*Opis výrobku*

Fázy syrenia, varenia a lisovania, ktoré neopisujú výrobok, sa presunuli do položky „Spôsob výroby“. Hodnoty obsahu tukov a sušiny sú teraz vyjadrené v percentách (vypočítané jednak pre výrobok po úplnom vysušení a jednak pre dozretý výrobok).

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

Odsek o identifikácii syrových bochníkov sa presunul do bodu 4.4 špecifikácie o identifikácii syrov. Nové znenie položky nemení jej obsah a prispieva k jej lepšej zrozumiteľnosti.

#### Zemepisná oblasť

Vymedzenie zemepisnej oblasti sa preformulovalo tak, aby sa jednoznačnejšie opísala zemepisná poloha oblasti.

Jediná zmena sa týka obce „Les Contamines-Montjoie“, pre ktorú sa doplnil zoznam katastrálnych území s vysokohorskými pasienkami.

V prílohe je pripojená mapa zemepisnej oblasti.

#### Dôkaz o pôvode

Položka „Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti“ sa so zreteľom na vývoj vnútroštátnych zákonov a právnych predpisov skonsolidovala a zahŕňa najmä ohlasovacie povinnosti a vedenie registrov o výsledovateľnosti výrobku a o monitorovaní podmienok výroby.

Kontrola špecifikácie CHOP „Beaufort“ prebieha na základe plánu kontroly, ktorý vypracuje kontrolný orgán.

Do tejto položky sa navyše doplnili viaceré ustanovenia týkajúce sa registrov a písomných hlásení na zaistenie výsledovateľnosti syrov.

Identifikácia prevádzkovateľov:

Zaviedol sa odsek, ktorým sa spresňujú podmienky identifikácie prevádzkovateľov.

Každý prevádzkovateľ, ktorý používa túto špecifikáciu, predloží vyhlásenie o identifikácii. Toto vyhlásenie, vypracované podľa vzoru schváleného riaditeľom *Institut National de l'Origine et de la Qualité* [Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality], predloží pred akreditáciou skupine výrobcov.

Kontrola dodržiavania podmienok výroby:

Doplnilo sa niekoľko odsekov, na základe ktorých je možné zaistiť výsledovateľnosť syrov a v ktorých sa podrobne opisuje potrebná dokumentácia:

- menia sa existujúce a dopĺňajú sa nové ustanovenia o ohlasovacej povinnosti,
- menia sa existujúce a dopĺňajú sa nové ustanovenia o vedení registrov a iných dokumentov, ktoré majú byť k dispozícii kontrolným orgánom,
- dopĺňajú sa ustanovenia o iných spôsoboch kontroly.

Do špecifikácie sa doplnili ďalšie informácie o výsledovateľnosti a nahlasovacích povinnostiach, ktoré sú potrebné na podávanie správ o výrobe a jej monitorovanie.

Identifikácia výrobkov:

Odsek sa preformuloval a doplnil a ustanovenia o kazeínových štítkoch sa zoskupili do tejto položky.

„Všetky syry, ktoré sú určené na predaj pod názvom ‚Beaufort‘, musia byť označené oválnym modrým kazeínovým štítkom. Jeho najväčší priemer je 100 mm a najmenší priemer je 55 mm. Umiestňuje sa na obvod každého syrového bochníka počas prvých fáz lisovania a musí obsahovať tieto nápisy v čiernej farbe:

- slovo ‚France‘,
- slovo ‚Beaufort‘,
- názov výrobcu,
- mesiac a rok výroby v číslach.

Na oboch stranách modrého kazeínového štítku sa musí nachádzať deň a mesiac výroby, ktoré si musia zachovať čitateľnosť do konca minimálneho obdobia zrenia.

Kazeínové štítky môže prevádzkovateľom dodávať len skupina výrobcov, a to raz mesačne alebo v prípade obdobia letnej výroby na začiatku obdobia.

Každý prevádzkovateľ, ktorého akreditácia bola pozastavená alebo odňatá, musí kazeínové štítky vrátiť skupine výrobcov.“

Vďaka týmto zmenám sa spresnili informácie o vlastnostiach kazeínových štítkov, ich dodávaní a ich odnímaní, ako aj o tom, ako dlho musia byť na syre čitateľné.

#### Spôsob výroby

Z dôvodu jasnosti a zrozumiteľnosti sa zmenili položky o spôsobe výroby. Spresnila sa definícia pojmu „stádo“, ktorý označuje všetky dojnice počas laktácie aj počas zastavenia produkcie mlieka.

#### Krmivo:

Pravidlá kŕmenia sa spresnili takto:

- Zaviedol sa zákaz používať ako krmivo repné rezky. Ich používanie totiž môže spôsobiť zlú chuť mlieka a vážne chyby syra (zatuchnutosť).
- Vypúšťajú sa koprové a palmové výlisky a nahrádzajú sa tekvicovými a poŕltovými semenami. Zmena spočíva v nahradení výliskov vedľajšími produktmi olejín dobrej výživovej kvality.
- Technické údaje o zložení doplnkového krmiva sa nanovo definovali tak, aby zodpovedali najnovším vedeckým referenciám (INRA) a v mnohých prípadoch sú vyjadrené ako intervaly a nie ako cieľová hodnota (PDIE, PDIN, UFL...).
- Zavádza sa ustanovenie, ktorým sa povoľuje podávať stádu v zimnom období sŕvátku, ktorá vznikla zo spracovania mlieka tohto istého stáda na syr. Ide o doplnkové krmivo, ktoré je v zimnom období zaujímavé z výživového hľadiska.
- Doplnilo sa ustanovenie o minimálnom období pastvy. Dojnice sa začnú pásť po roztopení snehu, keď ich pôda unesie. Na pastve ostávajú, kým to umožňujú klimatické podmienky, nosnosť pôdy a množstvo trávy..
- Spresnilo sa obdobie prechodu z jedného typu kŕmenia na druhý. – Medzi koncom zimného obdobia a začiatkom obdobia pastvy je povolené maximálne 30-dňové prechodné obdobie za rok (namiesto doterajšieho 15-dňového obdobia na jar a na jeseň), počas ktorého je základná dávka zložená zo spásanej trávy a sena. Touto zmenou sa umožňuje, aby boli pri prechode zo zimného systému kŕmenia na letný zohľadnené výkyvy počasia.

#### Dojenie:

Zavádza sa zákaz používania určitých výrobkov na ošetrovanie vemena a dezinfekčných prostriedkov, ktoré by sa mohli použiť na umývanie dojacích zariadení. Tieto zmeny majú za cieľ zákaz výrobkov s obsahom esenciálnych olejov, ktoré sú veľmi aromatické a môžu sa prejavíť na zlej chuti syra. Z ustanovení o čistení zariadení sa odstráni nejednoznačnosť týkajúca sa možnosti občasného používania dezinfekčných čistiacich prostriedkov.

#### Spracovanie mlieka:

Zaviedli sa podrobné podmienky pre suroviny používané ako zložky syra „Beaufort“. Ide najmä o tieto podmienky:

- Pojmy „surové“ a „sýrené“, ktoré nepatria do opisu tejto fázy výrobného procesu, sa presunuli na iné miesto v rámci položky. Zmena formulácie prispieva k lepšiemu pochopeniu témy a spresňuje podmienky skladovania mlieka a dĺžky skladovania.

- Spresňuje sa pomer chladeného a nechladeného mlieka, pretože špecifickou črtou označenia pôvodu „Beaufort“ je, že polovicu alebo celé množstvo mlieka používaného na syrenie predstavuje teplé mlieko. Pokiaľ sa dojí len raz denne a nadojené mlieko sa skladá z chladeného a nechladeného mlieka, množstvo mlieka z dojenia s väčším objemom môže predstavovať maximálne 135 % iného dojenia.
- Namiesto pravidla zberu mlieka do dvoch hodín od dojenia, ktoré sa ťažko kontroluje, sa zaviedla maximálna lehota, v rámci ktorej treba vykonať syrenie, ktorá sa kontroluje veľmi ľahko a je zárukou rýchleho syrenia teplého mlieka po príchode do syrárne. V prípade rannej výroby treba syrenie vykonať do 12.00 hod., v prípade večernej výroby do 23.00 hod.
- Spresňuje sa maximálny objem mlieka používaného na syry „Beaufort“ s prívlastkom „chalet d'alpage“. Syr „Beaufort“ vyrábaný podľa špecifických podmienok, pri splnení ktorých možno použiť prívlastok „chalet d'alpage“, sa musí vyrobiť čo možno najskôr po dojení. Maximálne 15 % celkového množstva z dvoch dojení za obdobie jedného dňa sa po príslušnom ochladení nemusí použiť hneď, ale až pri ďalšej výrobe syra. Na horských pasienkoch je bežnou a tradičnou praxou, že sa množstvo mlieka z večera a nasledujúceho rána vyrovná prerozdelením malého množstva mlieka. Toto ustanovenie poskytuje priestor tejto tradičnej praxi obmedzením prerozdeleného mlieka na 15 % celkového množstva mlieka z dvoch dojení za obdobie jedného dňa. Nepredstavuje to zmenu podmienky výroby syra dvakrát za deň.
- Vzhľadom na to, že kultivácia prírodných baktérií mliečneho kvasenia a príprava syridla patrí k špecifickým vlastnostiam označenia (varená srvátka, do ktorej sa pridáva slez, slúži ako štartovacia kultúra týchto baktérií a získava sa z nej syridlo), zaviedlo sa ustanovenie, ktorým sa v prípade potreby obmedzuje používanie komerčne vyrábaného syridla (maximálne 30 % zrazeného mlieka v kadi).

#### Spôsob výroby:

Odsek sa preformuloval tak, aby bolo poradie výrobných krokov zrozumiteľnejšie. Do odseku sa dopĺňajú pojmy „surové“ a „plnotučné“, ktoré sa vzťahujú na mlieko. Spresňuje sa princíp „varenia“.

Dĺžka lisovania sa stanovila na minimálne 15 hodín.

#### Zrenie:

Odsek sa preformuloval tak, aby sa sprehladnili údaje o teplotách počas fázy zrenia. Vymazala sa zmienka o predpísanej vlhkosti. Toto opatrenie sa ukázalo ako málo prínosné a preto sa nahradilo vecnou povinnosťou, dodržiavaním ktorej sa získava kôrka s povlakom.

Spresnili sa ustanovenia o tvorbe povlaku, ktorá sa dosahuje:

- buď tak, že po povrchovom solení hrubou soľou sa syr utiera textíliou namočenou v soľnom roztoku (tzv. „morge“), ktorou sa predtým utreli syry so správne vyvinutým povlakom,
- alebo tak, že sa syr obracia, povrchovo soľným nálevom a pravidelne utiera.

Po fáze tvorby povlaku sa syr musí takto ošetrovať aspoň raz za týždeň, aby sa kôra udržiavala v dobrom stave.

Vzhľadom na veľkosť syrov sa proces zrenia mechanizoval. V dôsledku tejto mechanizácie takmer všetky syrárne začali na povrchové solenie používať namiesto hrubej soli slaný roztok. Z analýz vyplýva, že obsah soli sa oproti minulosti v zásade nezmenil. V prípade ostatných zmien ide o redakčné zásahy, z ktorých nevyplýva zmena postupov.

#### Označovanie

Zavádza sa povinnosť používať symbol „CHOP“ Európskej únie.

#### Vnútroštátne požiadavky

Vzhľadom na zmeny vnútroštátnych právnych a iných predpisov má položka „Vnútroštátne požiadavky“ podobu tabuľky, v ktorej sa uvádzajú najdôležitejšie body, ktoré treba kontrolovať, ich referenčné hodnoty a metóda ich hodnotenia.

Iné

Analytická a organoleptická kontrola syrov: Zavádzajú sa ustanovenia o analytickej a organoleptickej kontrole výrobkov.

Identifikačné údaje kontrolných štruktúr Aktualizovali sa identifikačné údaje certifikačného orgánu zodpovedného za kontrolu CHOP.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**

**o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín <sup>(3)</sup>**

**„BEAUFORT“**

**ES č.: FR-PDO-0317-01097 – 22.02.2013**

**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**

Syr „Beaufort“ sa vyrába technológiou lisovania a varenia výlučne zo surového plnotučného kravského mlieka. Solí sa najprv v slanom náleve a neskôr na povrchu; necháva sa zrieť minimálne 5 mesiacov.

Hmota je poddajná a vláčna, slonovinovej až bledožltej farby s prípadnými jemnými horizontálnymi trhlinkami a malými otvormi („pávie očka“). Bochníky majú plochý tvar s preliačeným obvodom, hmotnosť 20 až 70 kilogramov, priemer 35 až 75 centimetrov a výšku 11 až 16 centimetrov. Majú trenú, čistú a pevnú kôru rovnomernej žltej až hnedej farby. „Beaufort“ obsahuje po úplnom vysušení minimálne 48 % tuku, pričom celková hmotnosť sušiny nesmie byť nižšia ako 61 gramov na 100 gramov vyzretého syra.

Všetky syry, ktoré sú určené na predaj pod názvom „Beaufort“, musia byť označené oválnym modrým kazeínovým štítkom a údajmi o výsledovateľnosti uvedenými potravinárskym atramentom. Syry „Beaufort“ vyrábané podľa špecifických požiadaviek, ktoré sú podmienkou používania prívlastku „chalet d'alpage“, musia byť okrem modrého kazeínového štítku označené červeným štvorcovým kazeínovým štítkom, ktorý je umiestnený na opačnej strane obvodu ako modrý štítok.

**3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)**

Mlieko používané na výrobu syru „Beaufort“ musí pochádzať výlučne zo stád dojníc miestnych plemien kráv Tarine (miestny názov pre plemeno Tarentaise) a Abondance, ktoré spĺňajú kritériá hlavného oddielu plemennej knihy, alebo ktorých pôvod bol osvedčený na základe uznaných fenotypických vlastností.

Na zložení syra „Beaufort“ sa podieľajú tieto suroviny:

— surové plnotučné mlieko

<sup>(3)</sup> Pozri poznámku pod čiarou č. 2.

- buď z neochladeného mlieka z posledného dojenja,
- alebo zo zmesi mlieka z dvoch po sebe nasledujúcich dojení, ktoré sa konali najneskôr 20 hodín po prvom dojení, pričom mlieko z prvého dojenja bolo po nadojení ochladené v poľnohospodárskom podniku a mlieko z druhého dojenja nebolo ochladené,
- syridlo pochádzajúce z macerácie slezu po prevarení. V prípade potreby je možné doplnkovo použiť umelé syridlo v maximálnom množstve 30 % zrazeného mlieka v kadi,
- termofilné bakteriálne kultúry tvorené prevažne laktobacilmi. Ďalšie varenie slezu slúži súčasne na kultiváciu baktérií mliečného kvasenia a získanie syridla,
- soľ dodaná pri prvom 20 až 24-hodinovom nasolení v náleve a následne pri zretí v podobe hrubej soli alebo slaného nálevu.

Je zakázané použiť na výrobu syra „Beaufort“ iné suroviny.

#### 3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

Krmivo stáda pozostáva:

- v zimnom období minimálne z 13 kg sena na kravu na deň (v priemere na stádo), ktoré možno doplniť o 3 kg sušenej drvenej lucerny. Doplnkové krmivo nesmie presiahnuť tretinu hmotnosti priemernej základnej dávky na stádo dojníc v období laktácie. Zložené krmivá sú zložené z energeticky bohatých krmív, krmív s vysokým obsahom bielkovín a krmivových koncentrátov so 16 % celkovým obsahom dusíkatých látok. Pochádzajú z vymedzených druhov a odrôd, ktoré neboli geneticky modifikované a musia spĺňať tieto technické špecifické vlastnosti: 0,89 UFL na kilogram, 95 gramov PDIN a 125 gramov PDIE.
- Počas obdobia pastvy: Dojnice sa začnú pásť po roztopení snehu, keď ich pôda unesie. Na pastve ostávajú, kým to umožňujú klimatické podmienky, nosnosť pôdy a množstvo trávy.

V údolí je doplnkové krmivo rovnakého typu ako v zimnom období a v priemere na stádo dojníc zodpovedá 2,5 kg na deň na dojnicu. Doplnkové krmivo na pasienkoch je v priemere na stádo dojníc maximálne 1,5 kg na dojnicu na deň. Do 1. augusta obsahuje iba obilniny.

- Medzi zimným obdobím a obdobím pastvy je povolené maximálne 30-dňové prechodné obdobie za rok, počas ktorého je základná dávka zložená zo spásanej trávy a sena.

Krmivo, ktoré nepochádza z výrobných oblastí, možno použiť len ako doplnok. Minimálne 75 % celkového spotrebovaného sena a spásanej trávy pre stádo by malo pochádzať zo zemepisnej oblasti, aby minimálne 75 % vyprodukovaného mlieka pochádzalo z krmiva z oblasti. Minimálne 20 % ročnej spotreby sena v krmive dojníc pochádza zo zemepisnej oblasti.

Na lúkach sa dodržiava tradičné spravovanie stáda a rozmetanie výkalov zvierat. Na lúkach, pastvinách a pasienkoch využívaných výrobcami syra „Beaufort“ je zakázané rozmetanie kalu z čističiek odpadových vôd alebo iných produktov.

#### 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, označenie „Beaufort“ sa nesmie používať.

#### 3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní

Na etikete syrov s označením pôvodu „Beaufort“ musí byť uvedený:

- názov označenia, pričom veľkosť písma musí zodpovedať minimálne dvom tretinám najväčšieho písma na etikete,
- symbol CHOP Európskej únie.

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 dovoľené za týchto podmienok:

Prívlastok „été“ je vyhradený pre syry vyrobené od začiatku júna do konca októbra vrátane z mlieka z vysokohorských pasienkov.

Prívlastok „chalet d'Alpage“ je vyhradený pre syry vyrobené od začiatku júna do konca októbra, ktoré sa vyrábajú tradičnými postupmi dvakrát za deň na salašoch v nadmorskej výške nad 1 500 m, a to maximálne z produkcie mlieka jedného stáda na salaši.

#### 4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Výrobná oblasť syra „Beaufort“ zahŕňa vysokohorskú časť departmánu Savojsko a pozostáva z obcí v horskom masíve Beaufortain, v údoliach Val d'Arly, Tarentaise a Maurienne a dvoch príľahlých oblastí v departmáne Horné Savojsko.

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

##### **Departmán Savojsko:**

*Okres Albertville:*

Celé územie týchto kantónov: Aime, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel, Moûtiers.

Časť územia týchto kantónov:

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

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

Časť územia obce Albertville s katastrálnymi územiami E2, E3 et E4.

*Okres Saint-Jean-de-Maurienne:*

Celé územie týchto kantónov: La Chambre, Lanslebourg-Mont-Cenis, Modane, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Michel-de-Maurienne.

Časť územia týchto kantónov: Kantón Aiguebelle: Montsapey.

##### **Departmán Horné Savojsko:**

*Okres Bonneville:*

Časť územia týchto kantónov:

Kantón Sallanches: Praz-sur-Arly.

Kantón Saint-Gervais-les-Bains: Časť územia obce Les Contamines-Montjoie s katastrálnymi územiami D8 (sčasti), E6, E7, E8 (sčasti), F5 (sčasti), F6 (sčasti), F8 (sčasti), F9, F10, F11, F12, F13.

## 5. Spojenie so zemepisnou oblasťou

### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Prírodné faktory:

Prírodné prostredie označenia „Beaufort“ sa vyznačuje príslušnosťou k masívu vnútornej oblasti Álp, pre ktoré sú typické celistvé vnútorné masívy kryštallického pôvodu, ako aj sedimentárne horniny oblasti Briançonnaise a sčasti vonkajšie masívy kryštallického pôvodu, v ktorých sa môžu vyskytovať mäkké sedimentárne horniny typu bridlice.

Ako rozhranie medzi Severnými a Južnými Alpami v užšom zmysle má zemepisná oblasť označenia pôvodu, kde trvalé trávnaté porasty predstavujú 95 % využívanej plochy, tieto výhody:

- dostatočne vysoký (no nie príliš vysoký) úhrn zrážok a hlboké pôdy, na ktorých sa darí veľkému množstvu tráv, ktoré sú dostatočne výživné na chov dojníc,
- rozmanitá flóra bohatá na byliny, ktorá je porovnateľná so suchými lúkami.

Zemepisná oblasť označenia pôvodu „Beaufort“, ktorá sa nachádza v pohorí Beaufortain, údoliach Tarentaise a Maurienne a časti údolia Val d'Arly, sa vyznačuje veľkým podielom vysokohorských pasienkov (92 % chovných jednotiek v Savojsku)

Ludské faktory:

Na týchto vysokohorských pasienkoch sa rozvinuli pastevné postupy, ktoré tvoria jedinečný systém, a či už jednotlivito, alebo vcelku sa nikde inde v Alpách v takej miere nevyskytujú a predstavujú jedinečný poľnohospodársko-pastevný systém. Tento systém sa vyznačuje využitím vegetácie z rôznych výškových polôh, pri ktorom sa striedavo spása dno údolia, svahy a vysokohorské pasienky. Hovädzí dobytok ide tam, kde rastie tráva, a vďaka každo-dennej prítomnosti človeka je možné dojenie na mieste a hospodárenie s trávou osobitým spôsobom, ktorý pomáha uchovávať prírodné pasienky.

Tento poľnohospodársko-pastevný systém, ktorý sa využíva od 17. storočia, zaznamenal v priebehu času isté zmeny, ale jeho princíp ostáva rovnaký.

Vysokohorské pasienky, ktoré sa letnom období využívajú 100 až 110 dní, majú toto zloženie:

- Vysokohorské oblasti, kde sa pasú veľké stáda (50 až 150 dojníc). Vybudovala sa cestička, ktorá vedie na horské pasienky a pomedzi ne, vďaka čomu stádo, ktoré za trávou putuje na vzdialenosť 1 500 až 2 500 m, môžu nasledovať pojazdne stroje na dojenie. Stádo sa vytvára zoskupením viacerých stád.
- Menšie horské oblasti nižších polôh, kde sa pasú stáda jednotlivých rodín. Dojenie sa vykonáva na salašoch, hoci treba uviesť, že táto metóda je čoraz viac na ústupe.

Mlieko (najmä vo vysokohorských oblastiach) možno spracovať hneď na mieste, no vo väčšine prípadov ho zberajú syrárne, ktoré ho spracúvajú počas celého roka v údoliach (ide o 85 % až 90 % produkcie). V týchto údoliach stáda prezimujú. Na plochách, ktoré stáda opustia, sa v lete produkuje aj seno.

Medzi vysokohorskou oblasťou a údoliami sa nachádza stredne položená oblasť kopcov („*montagnette*“), kde sa stáda zdržujú nejaký čas v medziobdobí.

Pre oblasť výroby je typický tradičný chov hovädzieho dobytku, konkrétne plemien Tarine (miestny názov pre plemeno Tarentaise) a Abondance – najmä Tarine, ktoré pochádza z údolia Tarentaise. Od roku 1963 E. QUITTET (autor referenčných diel o francúzskych plemenách hospodárskych zvierat) uvádza tento opis: „Plemeno Tarine sa vyznačuje pozoruhodnou vytrvalosťou a odolnosťou v tých najdrsnejších životných podmienkach, prevažne vyplývajúcej zo spôsobu života (letný chov na pasienkoch v nadmorskej výške 1 500 až 2 000 metrov). Dlhú si zachováva dobrú formu napriek pravidelnému oteleniu. Má pozoruhodnú schopnosť využiť v zimnom období aj objemové krmivá, pričom si zachováva primeranú dojivosť... Tarine je vynikajúce plemeno dojníc, vhodné najmä do drsného podnebia.“

Syr „Beaufort“ sa od iných lisovaných varených syrov líši svojím obsahom tuku. Technológia lisovania varených syrov sa začala používať na začiatku 17. storočia a rýchlo sa rozšírila vo všetkých horských oblastiach na východe Francúzska. Ľuďom v oblasti výroby syra „Beaufort“ umožnila počkať do zimy s predajom a spotrebou mlieka, ktoré sa v lete vo veľkých množstvách vyprodukovalo na horských pasienkoch. Táto technika vznikla z nutnosti, no časom nadobudla osobité vlastnosti, ktoré priamo súvisia s prostredím (používanie plnotučného mlieka a zrenie v chladných pivniciach).



## 5.2. Špecifickosť výrobku

Ešte v súčasnosti sa „Beaufort“ odlišuje od ostatných lisovaných varených syrov najmä vďaka týmto skutočnostiam:

- výroba sa začína hneď po dojení zo surového plnotučného mlieka,
- používanie formy zvanej „cercle à Beaufort“ (formovací kruh), v ktorej sa obvod syrového bochníka preliačuje dovnútra,
- tradičné postupy spracovania (používanie prírodných baktérií mliečného kvasenia, formovanie syrového bochníka v ľanovej tkanine a používanie formovacieho kruhu, ktoré si počas lisovania vyžaduje niekoľkonásobné obracanie), najmä naočkovanie termofilnými laktobacilmi vykultivovanými výrobcom syra,
- syrovú hmotu bez otvorov alebo takmer bez otvorov vďaka zreniu v chladnej pivnici.

Z organoleptického hľadiska sa „Beaufort“ vyznačuje tým, že pri konzumácii je na podnebí najprv pevný a potom sa rozpustí bez toho, aby sa príliš lepil. Musí mať rôznorodé, nie však príliš silné arómy.

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

Opísané osobité vlastnosti prostredia 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.

Viacero štúdií [DORIOZ et al. (2000), DORIOZ 1995; INRA, 1994, DORIOZ et VAN OORT, 1991, LEGROS et al., 1987, DORIOZ, 1995] poukázalo na mimoriadnu rôznorodosť a rozmanitosť lúk, kde rastie celkovo 250 až 300 druhov. Podľa nasmerovania, sklonu svahov a druhov pôdy je možné počas jedného dňa pastvy natrafiť na veľmi rôznorodé druhy krmiva.

Táto mimoriadne chutná flóra predstavuje skutočný aromatický koktajl, ktorý sa prejavuje v osobitých a veľmi typických chuťových kvalitách syru „Beaufort“ (DUMONT et ADDA, 1978, BUCHIN et al., 1999; ASSELIN et al., 1999, in DORIOZ et al., 2000).

Pastevný systém je založený na využívaní tohto rastlinného bohatstva stádami miestnych plemien Tarine a Abondance chovaných pomocou pastevných postupov, ktoré sú úplne prispôbené prostrediu. Spracovanie „teplého mlieka“ umožňuje zachovať pôvodnú kvalitu mlieka, ktorá súvisí s bohatou flórou oblasti. Je predpokladom výroby plnotučného, neodstredeného syra pomocou prírodných baktérií mliečného kvasenia. Používanie vypuklej kruhovej formy umožňuje prispôsobiť výrobu značne premenlivým množstvám mlieka vyprodukovaného na vysokohorských pasienkoch, udržať teplotu vo vnútri syra vo fáze lisovania a stabilizovať tvar bochníka. Zretie v studenej pivnici – fáza podstatná pre kvalitu syra – sa vyznačuje podmienkami, ktoré sú takmer rovnaké, ako klimatické podmienky panujúce vo vysoko položených miestach výroby, a úplne vyhovuje výrobe 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 (\*)]

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

---

(\*) Pozri poznámku pod čiarou č. 2.