

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 302/12)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁSRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

MÓDOSÍTÁSRA IRÁNYULÓ KÉRELEM A 9. CIKKEL ÖSSZHANGBAN

„BEAUFORT”

EK-sz.: FR-PDO-0217-0106-07.07.2009

OFJ () OEM (X)

1. A módosítással érintett termékleírás rovatai:

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- Származási igazolás
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti követelmények
- Egyéb (határozza meg)

2. A módosítás(ok) típusa:

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ leírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé
- A leírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A leírás átmeneti, hatóságok által elrendelt egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedésekből eredő módosítása (510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

⁽¹⁾ HL L 93, 2006.3.31., 12. o.

3. **Módosítás(ok):**

3.1. *A földrajzi terület meghatározása:*

A Beaufort OEM földrajzi terület településlistája a következő településekkel vagy településrészekkel egészül ki: Tours en Savoie és Montsapey (Savoie megye) teljes egészében, Albertville (Savoie megye) részben, az E2, E3 és E4 kataszteri térképrészletek erejéig.

Magyarázat:

A Beaufort OEM termelési területéhez való csatlakozás iránti kérelmek érkeztek be.

Egy szakértőkből álló bizottság tanulmányt készített a termelési területet jellemző tényezők részletesebb kifejtésére. A tanulmány eredményeképpen egy követelményrendszert állítottak fel, amely lehetővé tette egyes kérelmek kedvező elbírálását.

A Beaufort termelési területét meghatározó tényezőket az alábbiak szerint lehet összegezni.

A termelési területe földtanilag az Alpok belső vonulatát fedi le, amelyet kristályos szerkezetű talajok jellemeznek, de vályog- és üledékes talajtípusok is jelen vannak. A nyitott magaslati terek és a hatalmas lejtők kiterjedt füves területek (hegyvidéki legelők) kialakulását tették lehetővé 1 500–3 000 méteres tengerszint feletti magasságon.

A változatos tengerszint feletti magasságnak köszönhetően a nyár folyamán elnyújtva, júniustól szeptemberig hajtanak a takarmányozási szempontból értékes fűfélék.

A helyiek ún. lépcsőzetes gazdálkodási rendszert dolgoztak ki: egymást kiegészítve hasznosítják a völgy aljában fekvő, gyakran kaszálásra szánt gyepterületeket és a hegyvidéki legelőket, ahol a tejlő állatok legelnek. Nyáron a pásztor- és az állatállomány követi a frissen hajtó legelőket a hegyoldal felé haladva.

A Beaufort sajt tehát az Észak-Alpok e régiójának természeti adottságai jelentette korlátokhoz való emberi alkalmazkodás gyümölcse.

Végül a teljes termelési területen jellemző (a történelem során és jelenleg is) a zsíros, főzött, préselt tésztájú sajt gyártása.

A Beaufort sajt gyártása a XVII. század óta igazoltan folyik.

Miután meggyőződtek róla, hogy a javasolt területek rendelkeznek a fenti jellemzőkkel, döntés született a Beaufort sajt termelési területéhez való csatlakoztatásukról.

3.2. *Kapcsolat a földrajzi területtel:*

Nincs alapvető változás, az 510/2006/EK rendelet által előírt terv szerinti formában.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„BEAUFORT”

EK-sz.: FR-PDO-0217-0106-07.07.2009

OFJ () OEM (X)

1. **Elnevezés:**

„Beaufort”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. Terméktípus:

1.3. osztály – Sajtok

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A Beaufort sajtot főzött, préselt tésztájú technológiával készítik. Alapanyaga kizárólag teljes tehéntej, amelyet nyers állapotban beoltanak, főznek, préselnek és sóban pácolnak, majd a felületét is besózzák, végül legalább öt hónapig érlelik. Tésztája rugalmas és lágy, színe az elefántcsontfehér és a halványsárga között változik. Megjelenhetnek benne finom vízszintes törésvonalak, valamint néhány kisebb lyuk („fogolyszem”). A tömbök laposak és konkáv a végük. Tömegük 20 kg-tól 70 kg-ig terjed, átmérőjük 35–75 cm, míg magasságuk 11–16 cm a végeknél mérve. Kérge átdörzsölt, tiszta és kemény, színében egyöntetű, a sárgától a barnáig. 100 gramm sajt legalább 48 % zsírtartalommal rendelkezik a teljes száradást követően, valamint 100 gramm sajt szárazanyag-tartalma nem lehet kevesebb 61 grammnál 100 gramm teljesen megérlelt sajtra vetítve.

Valamennyi tömböt kék kazein-pecséttel azonosítják, amelyen minden egyes üzemnek a saját azonosítója szerepel.

Ha előcsomagolás után értékesítik a sajtot, minden egyes darabnak rendelkeznie kell az OEM-re jellemző kéreg egy részével, azonban a kéreg megtisztítható a sós páclétől. Ha a sajtot reszelt formában értékesítik, akkor a „Beaufort” megjelölést tilos használni.

A gyártáshoz felhasznált tej kizárólag a helyi fajtákból álló tejelő állományokból származhat; a Tarine és az Abondance fajták egyedeinek meg kell felelniük a törzskönyv fő részében foglalt kritériumoknak, vagy át kell esniük az elismert fenotípusos jellemzőket vizsgáló ellenőrzésen.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A Beaufort összetételében szereplő nyersanyagok:

- nyers teljes tej, amely minden fejés után hűtetlenül kerül be, vagy két fejés keverékéből álló tej; előbbit a fejés után két órával be kell gyűjteni, utóbbit le kell hűteni,
- oltóanyag, ami az oltógyomor savóban történő áztatásával keletkezik. Szükség esetén kiegészítő jelleggel a kereskedelmi forgalomban kapható oltóanyag is alkalmazható,
- hőkedvelő élesztők, amelyek közül legnagyobb arányban a tejsavbaktériumok vannak jelen. Az oltógyomorhoz hozzáadott savó egyszerre szolgálja az élesztőkultúra és az oltóanyag kinyerését,
- só, amelyet az elsődleges, 24 órás pácoláshoz, később pedig az érleléshez használnak,
- A sajtot kék kazein-pecséttel látják el, valamint a nyomon követhetőséget szolgáló adatokat élelmiszeripari célra engedélyezett festékekkel tüntetik fel,

Minden egyéb termék használata tilos a Beaufort gyártása során.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A Tarine és Abondance fajtájú tejelő tehének takarmányozása az alábbiakból áll:

- a téli időszakban legalább 13 kg széna, amelyhez 3 kg szecskázott lucernaszárítmány adható. A tejelőállomány átlagában a kiegészítő takarmány mennyisége nem haladhatja meg a takarmánybázis tömegének egyharmadát. A takarmányösszetevők meghatározott fajokból származhatnak, nem lehet köztük géntechnológiával módosított fajta, továbbá meg kell felelniük az alábbi technológiai jellemzőknek: 0,94 UFL, 123 PDIE és 119 PDIN,

- a nyári időszakban legelőfű. A völgyben a téli kiegészítéssel azonos kiegészítő takarmányozás termelő tehenenként napi 2,5 kg lehet a tej termelő állomány átlagában. A hegyekben a kiegészítő takarmányozás legfeljebb termelő tehenenként napi 1,5 kg lehet a tej termelő állomány átlagában,
- a két takarmányozási időszak között 15 napos átállás engedélyezett tavasszal és ősszel.

Az övezetbe kívülről csak pótló jelleggel lehet takarmányt behozni. A tejelőállományok széna- és legelőfű-igényének legalább 75 %-a a földrajzi területről származik annak érdekében, hogy a tejtermelés legalább 75 %-a az övezetben előállított takarmányra alapozva készülhessen.

Az éves szénaszükséglet legalább 20 %-a a földrajzi területről származik.

A gyepeket hagyományos legeltetéssel hasznosítják és az állatok trágyáját visszajuttatják a területre. A Beaufort termékláncban részt vevő rétekre, legelőkre és havasi legelőkre tilos szennyvíziszapot vagy bármilyen mellékterméket kijuttatni.

3.5. *A termelésnek a meghatározott földrajzi területen végrehajtandó egyes műveletei:*

A tej termelése, valamint a sajt előállítása és legalább öthónapos érlelése a meghatározott földrajzi területen belül történik.

3.6. *A szeletelésre, darálásra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

Ha előcsomagolás után értékesítik a sajtot, minden egyes darabnak rendelkeznie kell az OEM-re jellemző kéreg egy részével, azonban a kéreg megtisztítható a sós páclétől. Ha a sajtot reszelt formában értékesítik, akkor a „Beaufort” megjelölést tilos használni.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A sajtok címkéjén szerepel a „Beaufort” bejegyzett eredetmegjelölés neve a címkén található legnagyobb betűméret legalább kétharmadának megfelelő betűmérettel.

Az eredetmegjelölésen kívül bármilyen minősítő vagy egyéb megjegyzés használata tilos a címkézésben, a reklámozásban, a számlákon és a kereskedelmi dokumentumokban az alábbi kivételektől eltekintve:

- kereskedelmi márkanevek vagy különleges gyártmányok,
- az „été” és „chalet d'alpage” kifejezések használata engedélyezett a következő körülmények között:
 - a) „été”: a júniustól október végéig termelt tejből készült termékeknél, beleértve a hegyvidékről származó tejet is;
 - b) „chalet d'alpage”: a nyáron hegyvidéki kunyhókban napi kétszeri előállítású, 1 500 méteres tengerszint feletti magasságon, hagyományos eljárásokkal készült termékeknél, ahol egyetlen csorda tejtermelése jön csak számításba.

A Beaufort sajtjának tekinthető kék kazein-pecsét mellett a „chalet d'alpage” minősítés használatára jogosító meghatározott körülmények között készült sajtokat még egy kazein-pecséttel kell ellátni a fenti pontban foglaltaknak megfelelően. Ezenfelül a „chalet d'alpage” minősítést használó gyártók minden évben a hegyre való kihajtás előtt kötelezettséget vállalnak az Institut national des appellations d'origine (országos eredetmegjelölési hivatal) felé, hogy a fent meghatározott különleges termelési feltételeket betartják.

Ha előcsomagolás után értékesítik a sajtot, minden egyes darabnak rendelkeznie kell az OEM-re jellemző kéreg egy részével, azonban a kéreg megtisztítható a sós páclétől.

Ha a sajtot reszelt formában értékesítik, akkor a „Beaufort” megjelölést tilos használni.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

A Beaufort termelési területe Beaufortain, Tarentaise és Maurienne hegyeire terjed ki. Lefedi Savoie megye egy részét és Haute Savoie megye egy szomszédos területét.

A tej termelése, valamint a sajt előállítása és érlelése az alábbi települések területére kiterjedő földrajzi területen történik:

Savoie megye

Albertville kerület:

Albertville járás: Rognaix, La Bâthie, Cevins, Saint-Paul-sur-Isère, Esserts-Blay, Tours-en-Savoie and part of the municipality of Albertville comprising the cadastral sections E2, E3 and E4.

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

Beaufort járás: Beaufort, Hauteluçe, Queige, Villard-sur-Doron.

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

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

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

Moûtiers járás: 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.

Saint-Jean-de-Maurienne kerület:

Aiguebelle járás: Montsapey.

La Chambre járás: La Chambre, La Chapelle, Les Chavannes-en-Maurienne, Montaimont, Montgellafray, 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.

Saint-Jean-de-Maurienne járás: 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, Villarembert, Villargondran.

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

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

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

Haute-Savoie megye

Bonneville kerület:

Sallanches járás: Praz-sur-Arly.

Saint-Gervais-les-Bains járás: Les Contamines-Montjoie település egy része, melyet négy lehatárolt hegyvidéki legelő alkot kg: La Roselette, Les Besoëns, Les Tierces and Les Coins.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A Beaufort eredetmegjelölés természeti közegét az Alpok belső hegyvonulataihoz kapcsolódása határozza meg:

- a belső, tömör, kristályos hegytömbök, valamint a briançoni övezet üledékes kőzete,
- a külső kristályos vonulatok egy része, ahol a pala típusú lágy üledékes kőzet keveredik a kemény kristályos kőzettel,
- nincsenek kemény mészkőfalak a nagy kiterjedésű füves területeken,
- „finom” domborzati modell, amely a vályogtalajok gyakori jellemzője, és amelyben nagyobb kőtömbökből álló omlás nem fordul elő,
- a belső és átmeneti Alpokra jellemző éghajlat, amelyet a nyugati áramlatok közvetlenül befolyásolnak (általában kisebb a csapadékmennyiség és több a napsütés, mint az Észak-Alpok többi részén), és amely az európai vörösfenyő elterjedési területének határán és annak szomszédságában uralkodik.

E régió nagy területű hegyvidéki legelőkkel rendelkezik 1 500 és 3 000 méteres tengerszint feletti magasságon (magashegyvidéki szint), amelyeket kétszikűekben gazdag flóra jellemez, s ez „fűszeres” karaktert kölcsönöz a legelőfűnek. A kiterjedt felületek és azok lépcsőzetes elhelyezkedése a hatalmas lejtőkön fontos jellemzői a Beaufort OEM földrajzi területének.

Ezek a hegyvidéki legelőkön olyan pásztorhagyományok alakultak ki, amelyek egyenként vagy összességében nem lelhetők fel ilyen méretben az Alpok más részén, vagy egyedi rendszert alkotnak.

Erről a szerveződésről M. DUBOIS (1996) vázlatos leírást ad ARBOS (1922), BLANCHARD (1938) és REFFAY (1967) közlései alapján.

„A XX. század elején két nagy gazdálkodási rendszert lehetett megkülönböztetni:

- A nagy hegyekben a pásztorok felügyelete alatt sok (legalább ötven, de akár száznál több) tejelő tehenet tartottak, így a nagyméretű, főzött és préselt tésztájú sajtok napi gyártásához elengedhetetlen alapanyagot szolgáltatottak.
- A kisebb hegyekben családi gazdaságok üzemeltek. A fejést a kunyhóknál végezték, a hígtrágyát vagy az istállótrágyát pedig kijuttatták a hegyi legelők általuk művelt vagy kaszált részére. Volt, hogy vándoroltak: akár hegynek föl, akár a hegy egy másik lejtőjének irányába. Ugyanakkor jóval kevesebben voltak, mint a nagy hegyekben. A kisméretű csordákat őrizték. A kisebb, Reblochon és Tomme típusú sajtokat a kunyhónál készítették. Esetenként már ekkor sajtkészítő szövetkezeteknek (ún. fruitière-eknek) adták le a tejet.”

Az Alpokban csupán az északi, elegendően csapadékos éghajlatú részeken maradt fenn a tejhasznú szarvasmarhatartás. Az 1960-as évektől az Alpok többi részén a juhok és – kisebb mértékben – a kecskék foglalták el a hegyi legelőket.

Jelenleg is meghatározó jellemzője a Beaufort földrajzi területének a hegyi legelők mérete és a hegyvidéki pásztorokodással foglalkozó egységek nagysága. Valójában a meghatározott földrajzi területeken lévő hegyvidéki pásztorgazdaságok Savoie megye hegyvidéki gazdaságainak 92 %-át adják.

- A nagy hegyi legelőkön való vándorlás gyakorlata fennmaradt a mobil fejőgépek megjelenésével, s így már nem a teljes gazdaságot kellett költöztetni egy-egy alkalommal. Azt figyelhetjük meg, hogy – a mobil fejőgép beszerzése függvényében – a nagyobb és a kisebb hegyvonulatokon az állományok egyaránt 2-7 naponta odébb vándorolnak. Az éjszakai pihenőkarámkokat megboronálják, ha marad rá idő. Val d'Arly-ban és Maurienne-ben még mindig gyakran fejnek a kunyhónál.

- A hegyi legelőn történő feldolgozás már sokkal ritkább, a völgyben megjelenő feldolgozó-üzemekbe helyeződött át a termelés. Ugyanakkor a hegyi legelőkre alapozott gazdálkodás – más tejtermelő rendszerekhez képest – továbbra is számottevő emberi jelenlétet követel és lehetővé teszi a kisgazdaságok fennmaradását, amelyek a sík területekről már eltűntek.

Beaufortain-ben és Tarentaise-ben az intenzív gazdálkodás is megfigyelhető: a fejőgépet esetenként napjában kétszer is áttelepítik, a várakozó- és pihenőkarámokat rendszeresen boronálják. A hegyi legelők igen sokféle magasságban és kitettségekben terülnek el. A rajtuk való gazdálkodás a frissen hajtó növények követésén alapul, a vegetáció hatékony hasznosítása céljából.

A hegyi legelők lehetővé teszik, hogy a völgyben elhelyezkedő parcellákat kaszálni lehessen, valamint ott tárolni a téli takarmányt. A völgyek alsó részei, ahol kaszálható, sík parcellák vannak, éppen ezért kifejezetten kedvezőek.

A közlekedési vonalak fejlesztése jelentős változásokat idézett elő a korábbi egyensúlyban. A hegyi legelőn végzett feldolgozás ma már egyre ritkább, mivel lehetővé vált a tej leszállítása a völgybe. Most már tehát a völgy alsó része a sajtgyártás helyszíne, kivéve a „Chalet d'Alpage” típusú Beaufort-ot készítő kunyhókat.

Ha lehetővé is teszik az érlelés megkezdését a legelőkön lévő pincék (érlelők), e munkát a völgyben folytatják, erre szakosodott személyzettel.

5.2. A termék sajátosságai:

A főzött, préselt tésztájú sajtok világában a Beaufort régóta megkülönböztetett termék. Az 1929-es mezőgazdasági összeírás alkalmával a Beaufort nevet egyértelműen megkülönböztették a Gruyère-típusú sajtok között. „Az erdőfelügyelő pontosítása szerint a Beaufort-i Gruyère-típusú sajtot Beaufort néven árulják és nem egyszerűen Gruyère-ként, amely elnevezés lehetővé teszi, hogy drágábban adják.”

E megkülönböztetést a Bourg-Saint-Maurice-i sajtkészítő iskola igazgatója is említi a Savoie megyei Gruyère-készítésnek szentelt oldalakon. Bevezetőjében így ír: „Gruyère típusú sajtot kizárólag Franciaországban, a keleti megyékben, Jura-ban, Doubs-ban, Haute-Savoie-ban és Savoie-ban gyártanak, részben fölözött tehéntejből.” Később hozzáfűzi, hogy Savoie főbb termelési központjai Albertville és Chambéry körzetében helyezkednek el, „ahol kizárólag Emmental és Comté módjára készülő Gruyère-t gyártanak. Savoie más részein egy különleges, igen karakteres sajtot készítenek, a »Beaufort-t«, amelyet teljes, azaz fölözetlen tej kezelésével nyernek Beaufort, Haute-Tarentaise és Maurienne völgyeiben. Ezt a fajta sajtot főképp a magashegyi legelőkön, 1 500-2 000 méteres tengerszint feletti magasságon készítik”... A szövegben később közvetlenül említi a Beaufort nevet, amikor azt írja, hogy e hegyi sajt az „úgynevezett Beaufort”. Az egyre nagyobb számban visszajáró turisták által igen kedvelt Gruyère du Beaufortain különleges elnevezést kapott, a Beaufort-t. Így igényt tart saját különlegességének megőrzésére, a hegyi legelőn történő feldolgozásra; amely eljárás eltűnésében – ahogy az Alpok más részein is – a feldolgozó szövetkezetek is szerepet játszottak.

A valamennyi francia sajtot meghatározó 1945. évi 45-1245. sz. rendelet a „Beaufort” elnevezést azon sajtokra állapítja meg, amelyek „kizárólag tehéntejből készülnek, tésztájuk főtt, préselt és sózott, száraz kérgük van... az előállítás területe Savoie és Haute Savoie megyékre korlátozódik.”

A Beaufort még napjainkban is kiemelkedik a főtt, préselt tésztájú sajtok közül, különösen a következők miatt:

- a gyártás folyamata a fejes végétől kezdődően, a nyers teljes tejből kiindulva,
- a fából készült forma, az ún. formázókör („cercle à forme”) alkalmazása, amely konkáv véget kölcsönöz a sajtnak,
- a hagyományos feldolgozási gyakorlat (vad élesztőkultúrák használata, vászonkendős és fakeretes formázás, amely a préselés alatt forgatást igényel),
- a gyakorlatilag lyukak nélküli tészta.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A közeg 6.1. pontban leírt jellemzői gazdag flórát és sokféle növénytársulást eredményeznek. A különböző természetes és művelt füves élőhelyek minden növényzozológiai társulása megtalálható itt.

DORIOZ et al. (2000) szerint „úgy egy tucatnyi növénytársulásról van szó, amelyek összességében 250-300 felsőbbrendű növényfajt foglalnak magukban. Az edafikus különbségek és a talajművelés kölcsönhatások magyarázzák az erősen differenciált növényborítottságot (DORIOZ, 1995; INRA, 1994). A talajtípusok ugyanazon hegy két oldala között igen sűrűn, durván tízméterenként váltakoznak, a hóborítottság időtartama, a helyi alapkőzet, a hegyoldalon folyó vizek és végül a közetsüllyedések szerint (DORIOZ és VAN OORT, 1991). Egy adott terület ilyen sokszínűsége akár egy napon belül is igen változatos takarmányt kínál a legkülönfélébb környezetből származó növényekkel: a mézszedveleltől az acidofilig, a szárazságtűrőtől a hidegtűrőig (LEGROS et al., 1987; DORIOZ, 1995).”

Egy nemrégiben készült tanulmányban (BORNARD és BASSIGNANA, 2001a és 2001b) a Cemagref de Grenoble 19 réttípust különböztet meg az agronómiai hasznosítás függvényében, a Val d'Aoste területtel összefüggésben. A szerzők megjegyzik bizonyos réttípusok esetén, hogy hasonlóság mutatkozik egyrészt az Észak-Alpok külső övezetének nedves gyepeivel (BORNARD és DUBOST, 1992; BRAUNOGUE, 1996), másrészt a dél-francia belső Alpok gyepeivel (JUGLET, 1999).

Így az étvágyra gyakorolt hatás szempontjából a hegyi legelő flórája (az illatairól és zamatairól híres mediterrán növényzethez hasonlóan) az Alpok belső részére jellemző szerényebb csapadék ellenére is bizonyosan gazdag aromákban. Ez az ízminőségben különösen élesen és sajátosan jelentkezik a Beaufort esetében (DUMONT és ADDA, 1978; BUCHIN et al., 1999; ASSELIN et al., 1999, in DORIOZ et al., 2000).

Egyes hegyilegelő-kutatók úgy vélik, hogy a tartósan hóborított területekre jellemző „havas gödör” társulások a *Ligusticum mutellinához* hasonló fajokkal a sajtmínőségnek különösen kedvező legelőfüvet biztosítanak (PARTY, 1995).

A pásztorkodó gazdálkodási rendszer e gazdag flóra hasznosításán alapul a helyi Tarine és Abondance fajták alkotta csordák hagyományos, a környezethez teljes mértékben igazodó gyakorlat szerinti legeltetésén keresztül. E. QUITTET 1963-ban a következő leírást adta: „A Tarine figyelemre méltó állóképességgel és ellenállósággal rendelkezik a legzordabb életkörülményekkel szemben, ami javarészt életmódjának köszönhető (a nyári időszakban 1 500-2 000 méteres tengerszint feletti magasságon lévő legelőn tartózkodik). Hosszú ideig jó kondícióban marad a rendszeres ellések ellenére. Figyelemre méltó képességgel hasznosítja a téli időszakban a kevésbé értékes tömegtakarmányokat; mindezt elfogadható tehozamok mellett... A Tarine kiváló tejelő, főleg a zord éghajlatú területeken.”

Így a „tőgyemeleg tej” feldolgozásával lehetőség van a tej eredeti minőségét megőrizni, és ez teljes összhangban van a zsíros, főlőzés nélküli, vad élesztőket alkalmazó sajt készítéssel. A konvex formázókeret alkalmazása lehetővé teszi, hogy alkalmazkodjanak a hegyi legelőn igen nagy ingadozást mutató tejtermeléshez, hogy szinten tartsák a sajt belsejének hőmérsékletét a préselés során, és hogy stabilizálják a tömb formáját... A hideg pincében történő érlelés létfontosságú a sajt minősége szempontjából. Ez a fázis összhangban áll termelőhely éghajlati körülményeivel és teljes mértékben megfelel a zsíros sajt előállításának.

A termelési és feldolgozási gyakorlat összességében összefüggő, a termék sajátosságaihoz kapcsolódó rendszert alkot, és lehetővé teszi a különleges flóra sokszínű aromavilágának kifejeződését a végtermékben.

A termékleírás közzétételére történő hivatkozás:

(510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

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