

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2014/C 260/15)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„BEAUFORT“

EG-Nr.: FR-PDO-0317-01097 — 22.02.2013

g.g.A. () g.U. (X)

1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges: Kontrollen

2. Art der Änderung(en)

- Änderung des Einzigens Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigens Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

3. Änderung(en):

Beschreibung des Erzeugnisses

Die Erzeugungsschritte des Dicklegens, Kochens und Pressens, die das Erzeugnis nicht beschreiben, werden in die Rubrik „Herstellungsverfahren“ verschoben. Die Bestimmungen zum Fett- und Trockenmassegehalt werden neu formuliert, sodass die Angaben nun in Prozentsätzen erfolgen (wobei der Fettgehalt für den Käse nach vollständiger Trocknung und der Trockenmassegehalt für den reifen Käse berechnet werden).

⁽¹⁾ Abl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ Abl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Der Absatz, in dem es um die Kennzeichnung der Käselaibe geht, wird in Punkt 4.4 der Spezifikation über die Kennzeichnung des Käses verschoben. Die Neuformulierung dieser Rubrik ändert nichts an ihrem Inhalt, sondern trägt lediglich zu ihrem besseren Verständnis bei.

Geografisches Gebiet

Die Darstellung des geografischen Gebiets wird neu formuliert, um die geografische Lage des Gebiets eindeutiger zu fassen.

Die einzige Änderung betrifft die Gemeinde Les Contamines-Montjoie, für die die Liste der Grundbuchabschnitte für die Almen erstellt wurde.

Es wird eine Karte des geografischen Gebiets als Anhang beigelegt.

Ursprungsnachweis

Die Rubrik „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt“, wurde angesichts der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften konsolidiert und enthält nun insbesondere Vorschriften für die Angaben und das Führen von Registern zur Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses und zur Überwachung der Herstellungsbedingungen.

Die Kontrolle der Spezifikation der g.U. „Beaufort“ erfolgt nach einem von einer Kontrollstelle ausgearbeiteten Kontrollplan.

Ferner wurden in dieser Rubrik mehrere Bestimmungen zu Registern und Meldedokumenten hinzugefügt und ergänzt, um die Rückverfolgbarkeit des Käses zu gewährleisten.

Identifizierung der Hersteller:

Es wird ein Absatz eingefügt, in dem die Bedingungen für die Identifizierung der Hersteller präzisiert werden.

Jeder Hersteller, der die vorliegende Spezifikation anwendet, legt eine Identifizierungserklärung vor. Er erstellt sie nach einem vom Institut National de l'Origine et de la Qualité genehmigten Muster und übermittelt sie vor seiner Zulassung der Vereinigung.

Überwachung der Einhaltung der Erzeugungsbedingungen:

Es werden mehrere Absätze eingefügt, die die Rückverfolgbarkeit des Käses gewährleisten und genaue Angaben zu den Nachweisunterlagen enthalten:

- Ergänzung und Hinzufügung von Bestimmungen zu den vorgeschriebenen Angaben,
- Ergänzung und Hinzufügung von Bestimmungen zum Führen von Registern und anderen Unterlagen, die für die Kontrolleinrichtungen bereit zu halten sind,
- Hinzufügung von Bestimmungen zu den anderen Kontrollmöglichkeiten.

Die in der Spezifikation enthaltenen Vorschriften zur Rückverfolgbarkeit und zu den obligatorischen Angaben, die zur Kenntnis und Überwachung der Herstellung erforderlich sind, wurden ergänzt.

Identifizierung der Erzeugnisse:

Der Absatz wurde neu formuliert und ergänzt, und die Bestimmungen zu den Kaseinmarken wurden in dieser Rubrik zusammengefasst.

„Jeder mit der Bezeichnung ‚Beaufort‘ vermarktete Käse ist an einer ovalen Marke aus blauem Kasein erkennbar. Ihr großer Durchmesser beträgt 100 mm, ihr kleiner Durchmesser 55 mm. Sie wird in der ersten Phase des Pressens auf dem Rand jedes Käselais angebracht und muss außerdem die folgenden Angaben in Schwarz enthalten:

- das Wort ‚France‘,
- das Wort ‚Beaufort‘,
- den Namen des Herstellungsbetriebs,
- Herstellungsmonat und -jahr in Ziffern.

Beiderseits der blauen Kaseinmarke erscheinen der Tag und der Monat der Herstellung, die bis zum Ende der Mindestreifezeit lesbar bleiben müssen.

Nur die Vereinigung ist berechtigt, die Kaseinmarken an die Hersteller auszugeben. Diese Ausgabe erfolgt monatlich oder für im Sommer erzeugten Käse zu Saisonbeginn.

Hersteller, deren Berechtigung ausgesetzt oder entzogen wurde, müssen die Kaseinmarken an die Vereinigung zurückgeben.“

Mit diesen Änderungen können die Merkmale der Kaseinmarken, ihre Ausgabe und Rücknahme sowie der Zeitpunkt, bis zu dem sie auf dem Käse lesbar sein müssen, präzisiert werden.

Herstellungsverfahren

Aus Gründen der Klarheit und besseren Verständlichkeit wurden die Rubriken des Herstellungsverfahrens geändert. Der Begriff „Herde“ wurde präzisiert und umfasst alle milchgebenden und trockenstehenden Milchkühe.

Fütterung:

Die Fütterungsmethoden wurden wie folgt präzisiert:

- Die Verfütterung von Rübenschnitzeln wird verboten. Dieses Futter kann der Milch einen unangenehmen Geschmack verleihen und zu erheblichen Mängeln des Käses (Ranzigkeit) führen.
- Kokos- und Palmkernkuchen werden gestrichen und durch Kürbiskerne und Saflorsaat ersetzt. Die Änderung besteht darin, die Futterkuchen durch Ölsaaten-Nebenprodukte mit hohem Nährwert zu ersetzen.
- Die technischen Daten zur Zusammensetzung der Ergänzungsfuttermittel wurden entsprechend der Überarbeitung der wissenschaftlichen Referenzen (INRA) neu festgelegt und oft in Intervallen anstatt als Zielwert vorgegeben (PDIE, PDIN, UFL usw.).
- Es wird eine Bestimmung eingeführt, der zufolge es erlaubt ist, die bei der Verkäsung der Milch einer einzelnen Herde anfallende Molke im Winter an die Herde zu verfüttern. Dabei handelt es sich um ein futtermitteltechnisch interessantes Ergänzungsfuttermittel für den Winter.
- Es wird eine Bestimmung zur Mindestweidezeit hinzugefügt: Die Milchkühe stehen nach der Schneeschmelze, sobald die Tragfähigkeit des Untergrunds dies zulässt, so lange auf der Weide, wie es die Witterungsverhältnisse, die Tragfähigkeit und das vorhandene Gras erlauben.
- Es wird eine Präzisierung hinsichtlich der für die Fütterung geltenden Übergangszeit vorgenommen. Zwischen der Winter- und der Weidesaison ist eine Übergangszeit von höchstens 30 Tagen pro Jahr (anstatt der bisherigen 15-tägigen Übergangszeit im Frühjahr und im Herbst) zulässig, in der das Grundfutter aus Weidegras und Heu besteht. Dank dieser Änderung kann der Übergang vom Winterfütterungsschema zum Sommerfütterungsschema unter Berücksichtigung der Witterungsbedingungen erfolgen.

Melken:

Es werden Präzisierungen vorgenommen, wonach die Verwendung bestimmter Euterpflegemittel sowie von Desinfektionsmitteln, die für die Reinigung der Melkanlagen infrage kommen, untersagt ist. Ziel dieser Änderungen ist, Produkte mit ätherischen Ölen, die sehr geruchsintensiv sind und dem Käse einen unangenehmen Geschmack verleihen können, zu verbieten. Zudem werden durch die Bestimmungen zur Reinigung der Anlagen Unklarheiten über die mögliche zeitweilige Verwendung von Desinfektionslaugen beseitigt.

Verarbeitung der Milch:

Die Modalitäten zu den in die Zusammensetzung des „Beaufort“ eingehenden Rohstoffen werden folgendermaßen präzisiert:

- Die Begriffe „roh“ und „eingelabt“, die an dieser Stelle der Beschreibung des Verfahrens nicht angebracht sind, werden in der Rubrik verschoben. Die Neuformulierung führt zum besseren Verständnis und zur genaueren Festlegung der Lagerbedingungen und Lagerdauer für die Milch.

- Es erfolgt eine Präzisierung in Bezug auf das Management der Zugaben von gekühlter und ungekühlter Milch, denn die Dicklegung der gesamten warmen Milch oder der Hälfte der warmen Milch ist eine Besonderheit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Beaufort“. Wird nur einmal am Tag Milch zugegeben, die aus gekühlter und ungekühlter Milch besteht, darf das mengenmäßig größere Gemelk nicht mehr als 135 % der Menge des anderen Gemelks betragen.
- Das Konzept des Sammelns der Milch innerhalb von zwei Stunden nach dem Melkgang — ein Zeitraum, der schwer zu kontrollieren ist — wurde durch ein Konzept der maximalen Zeitspanne, innerhalb derer das Einlaben erfolgen muss, ersetzt; sie ist sehr leicht kontrollierbar und gewährleistet tatsächlich das schnelle Einlaben der warmen Milch beim Eintreffen in der Käserei. Die Labzugabe muss entweder vor 12.00 Uhr (Vormittagsproduktion) oder vor 23.00 Uhr (Abendproduktion) erfolgen.
- Es wird eine genauere Vorgabe für die maximale Milchmenge eingeführt, die dem „Beaufort“-Käse mit dem Zusatz „Chalet d'Alpage“ zugegeben werden darf. „Beaufort“-Käse, der nach den für die Verwendung des Zusatzes „Chalet d'Alpage“ geltenden besonderen Herstellungsbedingungen erzeugt wird, muss schnellstmöglich nach dem Melken hergestellt werden. Es dürfen höchstens 15 % der Gesamtmilchmenge von zwei täglichen Melkgängen nach entsprechender Kühlung erst im folgenden Herstellungsdurchgang verwendet werden. Auf den Almen ist es gängige Praxis und gehört zur Tradition, eine kleine Menge Abendmilch erst am anderen Morgen zu verwenden, um die Produktion mengenmäßig auszugleichen. Mit der neuen Bestimmung kann diese traditionelle Verfahrensweise geregelt und auf 15 % der Gesamtmilchmenge von zwei Melkgängen begrenzt werden, ohne etwas an der Pflicht, zweimal am Tag Käse herzustellen, zu ändern.
- Da die Zubereitung der Sauermilchkulturen und des Labs zu den Besonderheiten der Ursprungsbezeichnung gehört (in der mit Labmägen versetzten aufgekochten Molke werden nicht nur die Sauermilchbakterien gezüchtet, sondern daraus wird auch das Lab gewonnen), wird die Menge von handelsüblichem Lab, das bei Bedarf verwendet werden darf, begrenzt (maximal 30 % der im Kessel dickgelegten Milch).

Herstellungsverfahren:

Der Absatz wird neu formuliert, damit die Reihenfolge der Erzeugungsschritte verständlicher wird. Die Begriffe „roh“ und „nicht entrahmt“, die die Milch charakterisieren, werden in diesen Absatz eingefügt. Das Prinzip des „Kochens“ wird präzisiert.

Die Dauer des Pressvorgangs wurde geregelt und auf mindestens 15 Stunden festgelegt.

Reifung:

Der Absatz wird neu gefasst, um die Bestimmungen über die Temperaturen während der Reifungsphase zu verbessern. Die Vorschrift in Bezug auf die Feuchtigkeit wird aufgehoben. Diese Maßnahme erwies sich als wenig sachdienlich und wurde deshalb durch eine Verpflichtung, die der angestrebten Bildung einer Schmierrinde dient, ersetzt.

Es werden Präzisierungen zur Schmierereifung vorgenommen; diese erfolgt:

- nach dem Einsalzen der Oberfläche mit grobem Salz; der Käse wird dann mit einer Salzlösung, dem sogenannten „Schmierwasser“, abgerieben, mit dem der richtig geschmierte Käse vorher abgerieben wurde,
- durch mehrmaliges Wenden, Salzen der Oberfläche mit Salzlake und regelmäßiges Abreiben.

Nach dem Verarbeitungsschritt des Schmierens wird der Käse mindestens einmal pro Woche weiter gepflegt, um die Rindenbildung zu fördern.

In Anbetracht der Größe der Käselaipe wurde die Reifung mechanisiert. Diese Mechanisierung hat nahezu alle Käseereien dazu bewogen, das Salzen der Oberfläche mit grobem Salz aufzugeben und stattdessen die Oberfläche mit Lake einzusalzen. Die Analysen haben ergeben, dass der Salzgehalt im Wesentlichen dem entsprach, der früher untersucht wurde. Die übrigen Änderungen sind redaktioneller Art, bedeuten jedoch keine Weiterentwicklung der Verfahren.

Etikettierung

Auf dem Etikett muss künftig das EU-Logo „AOP“ für eine geschützte Ursprungsbezeichnung erscheinen.

Einzelstaatliche Vorschriften

Die Rubrik „Einzelstaatliche Vorschriften“ wird angesichts der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Form einer Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten, ihren Referenzwerten und ihrer Bewertungsmethode dargestellt.

Sonstiges

Analyse und organoleptische Prüfung der Käse: Es werden Bestimmungen zur Analyse und organoleptischen Prüfung der Erzeugnisse hinzugefügt.

Angaben zu den Kontrollstellen: Dieser Teil wurde durch Angaben zur Zertifizierungsstelle, die für die Kontrolle der g.U. zuständig ist, aktualisiert.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel^(?)

„BEAUFORT“

EG-Nr.: FR-PDO-0317-01097 — 22.02.2013

g.g.A. () g.U. (X)

1. Name

„Beaufort“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.3. Käse

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Der „Beaufort“-Käse wird nach einem Kochkäseverfahren ausschließlich aus nicht entrahmter, roh verarbeiteter Kuhmilch hergestellt. Er wird in der Salzlake und dann an der Oberfläche gesalzen, bevor er mindestens fünf Monate lang reift.

Sein Teig ist geschmeidig und cremig, von elfenbein bis blassgelber Färbung und kann einige feine, waagrecht verlaufende Risse und wenige kleine Öffnungen aufweisen („Rebhuhnaugen“). Die Käselaibe sind von flacher Form mit nach innen gewölbtem Rand, 20-70 kg schwer, haben einen Durchmesser von 35-75 cm und eine Höhe von 11-16 cm. Sie haben eine abgeriebene, saubere und feste, gleichmäßig gelb bis braun gefärbte Rinde. Der „Beaufort“ enthält mindestens 48 % Fett bei vollständiger Trocknung, und die Trockenmasse im reifen Käse muss mindestens 61 % ausmachen.

Jeder mit der Bezeichnung „Beaufort“ vermarktete Käse ist an einer ovalen Marke aus blauem Kasein erkennbar, auf der die Rückverfolgbarkeitsangaben mit lebensmitteltauglicher Tinte vermerkt sind. „Beaufort“, der nach den besonderen Bedingungen der Bezeichnung „Chalet d'Alpage“ („Almhaltung“) erzeugt wird, muss neben der blauen Kaseinmarke eine zusätzliche, eckige Marke aus rotem Kasein tragen, die auf der der blauen Kaseinmarke gegenüberliegenden Seite auf dem Rand angebracht wird.

3.3. Rohstoffe (nur für verarbeitete Erzeugnisse)

Die für die Herstellung des „Beaufort“ verwendete Milch muss von Herden aus Milchkühen der örtlichen Rassen Tarine (eine andere lokale Bezeichnung für die Rasse Tarentaise) und Abondance stammen, die entweder den Kriterien im Hauptabschnitt des Herdenbuchs entsprechen oder den Rassen anhand anerkannter phänotypischer Merkmale eindeutig zugeordnet werden konnten.

In die Zusammensetzung des „Beaufort“ gehen folgende Rohstoffe ein:

— nicht entrahmte Rohmilch,

^(?) Siehe Fußnote 2.

- für die entweder die nicht gekühlte Milch des letzten Melkgangs
- oder eine Mischung von Milch aus zwei aufeinander folgenden Melkgängen verwendet wird, die spätestens 24 Stunden nach dem ersten Melkvorgang hergestellt wird, wobei die vom ersten Melkgang stammende Milch im Betrieb gekühlt worden ist und die vom letzten Melkgang stammende Milch ungekühlt verarbeitet wird;
- Lab, das durch Einweichen von Labmägen in aufgekochter Molke gewonnen wird. Bei Bedarf kann zusätzlich handelsübliches Lab verwendet werden, das höchstens 30 % der im Kessel dickgelegten Milch ausmachen darf;
- wärmeliebende Sauermilchkulturen, die zum größten Teil aus *Lactobacillus acidophilus* bestehen. In der mit Labmägen versetzten Molke werden nicht nur die Sauermilchbakterien gezüchtet, sondern daraus wird auch das Lab gewonnen;
- Salz, das durch ein erstes 20- bis 24-stündiges Salzen in der Salzlake und anschließend bei der Reifung als grobes Salz oder Salzlake eingebracht wird.

Andere Stoffe dürfen grundsätzlich nicht für die Herstellung von „Beaufort“ verwendet werden.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Herde erhält folgendes Futter:

- Im Winter mindestens 13 kg Heu pro Kuh und Tag (durchschnittliche Menge für die Herde), zu denen 3 kg getrocknete und gemahlene Luzerne hinzukommen können. Das Ergänzungsfutter darf höchstens 1/3 des Gewichts der durchschnittlichen Grundfuttermenge bei der milchgebenden Milchkuhherde ausmachen. Das Mischfutter setzt sich aus energie- und eiweißreichen Futtermitteln sowie Kraftfutter aus eigener Erzeugung mit einem Gesamtstickstoffgehalt von 16 % zusammen. Es besteht aus bekannten Arten und nicht genveränderten Sorten und muss folgende technische Merkmale aufweisen: 0,89 UFL (Futtereinheiten Milch) je Kilogramm, 95 g PDIN (im Darm verdaubare Proteine aus dem Stickstoff des Futters) und 125 g PDIE (im Darm verdaubare Proteine aus der Energie des Futters).
- In der Weidesaison: Die Milchkuhe stehen nach der Schneeschmelze, sobald die Tragfähigkeit des Untergrunds dies zulässt, so lange auf der Weide, wie es die Witterungsverhältnisse, die Tragfähigkeit und das vorhandene Gras erlauben.

Im Tal darf vergleichbares Futter wie im Winter zugefüttert werden und kann für jede milchgebende Kuh der Milchkuhherde durchschnittlich 2,5 kg/Tag ausmachen. Bei Almhaltung darf pro milchgebende Kuh der Milchkuhherde durchschnittlich bis zu 1,5 kg/Tag zugefüttert werden, vor dem 1. August besteht das Ergänzungsfutter nur aus Getreide.

- Zwischen der Winter- und der Weidesaison ist eine Übergangszeit von höchstens 30 Tagen pro Jahr zulässig, in der die Grundration aus Weidegras und Heu besteht.

Außerhalb des geografischen Gebiets erzeugtes Futter darf nur zur Ergänzung verwendet werden. Der Heu- und Weidebedarf der Milchkuhherde muss zu mindestens 75 % im geografischen Gebiet gedeckt werden, damit mindestens 75 % der erzeugten Milchmenge durch Futter aus dem Gebiet entsteht. Mindestens 20 % des jährlichen Heubedarfs werden durch das geografische Gebiet gedeckt.

Für die Wiesen sind eine traditionelle Herdenhaltung und die Verteilung der tierischen Ausscheidungen vorgesehen. Auf den Wiesen, Weiden und Almflächen, die für die „Beaufort“-Herstellungskette genutzt werden, dürfen keine Klärschlämme oder daraus gewonnene Erzeugnisse ausgebracht werden.

3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung und die mindestens 5-monatige Reifung des Käses finden im geografischen Gebiet statt.

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Abgepackter Käse darf nur mit einem Stück der für die Bezeichnung typischen Rinde verkauft werden; allerdings kann von der Rinde auch die Käseschmiere entfernt sein. Wird der Käse in geriebener Form in den Handel gebracht, darf er nicht mehr die Bezeichnung „Beaufort“ tragen.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Das Etikett von Käse, der unter der geschützten Ursprungsbezeichnung „Beaufort“ angeboten werden darf, muss

- den Namen der Ursprungsbezeichnung in einer Schriftgröße, die mindestens zwei Dritteln der größten auf dem Etikett vorkommenden Buchstaben entspricht, und
- das EU-Logo „AOP“ (g.U.) enthalten.

Hervorhebungen und andere Zusätze zur Ursprungsbezeichnung dürfen weder auf dem Etikett noch in Anzeigen, auf Rechnungen oder Geschäftsunterlagen erscheinen; davon ausgenommen sind:

- besondere Handels- oder Herstellermarken;
- die Begriffe „été“ („Sommer“) und „Chalet d'Alpage“ („Almhaltung“), deren Verwendung unter den nachstehend angegebenen Voraussetzungen zulässig ist:

Der Zusatz „été“ („Sommer“) ist dem von Juni bis einschließlich Oktober erzeugten Käse, einschließlich dem aus Almmilch hergestellten, vorbehalten.

Der Zusatz „Chalet d'Alpage“ („Almhaltung“) ist dem zwischen Juni und Oktober erzeugten Käse vorbehalten und gilt auch für Käse, der zweimal täglich in einer auf über 1 500 m Höhe gelegenen Alm nach traditionellen Verfahren und höchstens aus der Milchmenge einer einzigen Herde auf der Alm hergestellt wird.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet des „Beaufort“ erstreckt sich über das Hochgebirge des Departements Savoie und umfasst die Gemeinden der Gebirgsmassive des Beaufortain, des Val d'Arly, der Tarentaise und der Maurienne sowie zwei angrenzende Gemarkungen im Departement Haute Savoie.

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung und die Reifung der Käse erfolgen in dem geografischen Gebiet, das sich über folgende Gemeindegebiete erstreckt:

Departement Savoie:

Arrondissement Albertville:

Die gesamten Kantone: Aime, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel, Moûtiers.

Teile der Kantone:

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

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

Einen Teil der Gemeinde Albertville mit den Grundbuchabschnitten E2, E3 und E4.

Arrondissement Saint-Jean-de-Maurienne:

Die gesamten Kantone: La Chambre, Lanslebourg-Mont-Cenis, Modane, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Michel-de-Maurienne.

Teile der Kantone: Canton d'Aiguebelle: Montsapey.

Departement Haute-Savoie:

Arrondissement Bonneville

Teile der Kantone:

Kanton Sallanches: Praz-sur-Arly.

Kanton Saint-Gervais-les-Bains: Einen Teil der Gemeinde Les Contamines-Montjoie mit den Grundbuchabschnitten D8 (teilweise), E6, E7, E8 (teilweise), F5 (teilweise), F6 (teilweise), F8 (teilweise), F9, F10, F11, F12, F13.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche Einflüsse

Die natürliche Umgebung des Käses mit der Ursprungsbezeichnung „Beaufort“ ist gekennzeichnet durch die Zugehörigkeit zum Massiv der Inneralpen, für die folgende Merkmale typisch sind: kompakte Gebirgsmassive aus kristallinem Gestein sowie die Sedimentgesteine im Gebiet um Briançon und zum Teil externe kristalline Gebirgsmassive, in denen weichere, schieferartige Sedimentgesteine auftreten können.

Als Schnittstelle zwischen den Nord- und den Südalpen im engeren Sinne profitiert das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung, wo 95 % der von der Herstellungskette genutzten Fläche Dauergrünland sind, von den Vorteilen, die dies bietet:

- eine ausreichend hohe (jedoch nicht zu ausgiebige) Niederschlagsmenge und tiefe Böden, die die Erzeugung von reichlichen Mengen recht nahrhaften Grases für die Milchkuhhaltung ermöglichen;
- eine reiche Vielfalt an Kräuterpflanzen, vergleichbar mit der von trockenem Grasland.

Das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Beaufort“, das sich über die Gebirgsmassive des Beaufortain, die Täler der Tarentaise, die Maurienne und einen Teil des Val d'Arly erstreckt, zeichnet sich durch ausgedehnte Almweiden (92 % der Weideeinheiten im Departement Savoie) aus.

Menschliche Einflüsse

Auf diesen Almflächen haben sich Weidemethoden entwickelt, die einzeln und als Ganzes in einem derartigen Ausmaß anderswo in den Alpen nicht anzutreffen sind und ein einzigartiges land- und weidewirtschaftliches System bilden. Dieses System ist durch eine nach Höhenlage abgestufte Nutzung der Vegetation, verbunden mit der zusätzlichen Nutzung des Talgrunds und der Bewirtschaftung der Almen, gekennzeichnet. Die Wanderung des Viehs und die tägliche Anwesenheit des Menschen nach dem Grundsatz „Immer dem Graswuchs nach“ ermöglichen das Melken vor Ort und eine präzise Grasbewirtschaftung als Grundlage für die Pflege der Naturweiden.

Das seit dem 17. Jahrhundert bestehende land- und weidewirtschaftliche System hat sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt, ist jedoch seinen Grundsätzen treu geblieben.

Die Almen, die im Sommer 100 bis 110 Tage genutzt werden, befinden sich:

- in Hochgebirgsregionen, wo große Herden (50 bis 150 Milchkühe) weiden. Dank der Verbindungswege, die bis zu den Almen und innerhalb von diesen angelegt wurden, können fahrbare Melkanlagen der Herde folgen, wenn sie immer den Weidegründen nach von 1 500 m auf 2 500 m Höhe wandert. Die Herde wird durch Zusammenlegung mehrerer Herden gebildet;
- in kleineren und nicht so hoch gelegenen Mittelgebirgsregionen, in denen die Herden der Familienbetriebe weiden. Gemolken wird auf der Alm, wenngleich diese Methode immer mehr zurückgeht.

Die Milch kann (insbesondere in den Hochgebirgsregionen) an Ort und Stelle verarbeitet werden, wird aber größtenteils von den Käsereien, die sie das ganze Jahr über in den Talgründen verarbeiten, gesammelt (85 bis 90 % der Erzeugung). Die Herden überwintern in diesen Tälern. Auf den Flächen, die die Herden verlassen haben, wird im Sommer auch Heu gemacht.

Zwischen den Tal- und den Almlagen gibt es noch eine mittlere Lage, die Hügellandschaft („montagnette“), wo sich die Herden einige Zeit in der Zwischensaison aufhalten.

Das Erzeugungsgebiet ist durch eine traditionelle Rinderhaltung der Rassen Tarine (eine andere lokale Bezeichnung für die Rasse Tarentaise) und Abondance gekennzeichnet, insbesondere der Tarine, die aus der Rasse Tarentaise hervorgegangen ist. Schon 1963 wurde sie von E. Quittet wie folgt beschrieben: „Die Rasse Tarine besitzt unverkennbare Merkmale von Ausdauer und Widerstandsfähigkeit unter diesen härteren Lebensbedingungen, die zum großen Teil auf ihre Lebensweise (Almhaltung im Sommer auf 1 500 bis 2 000 m Höhe) zurückzuführen sind. Trotz regelmäßiger Abkalbungen bleibt sie lange Zeit in einem guten Zustand. Sie verfügt über die außergewöhnliche Fähigkeit, im Winter auch mit Raufutter zurechtzukommen und trotzdem annehmbare Milcherträge zu liefern ... Die Tarine ist eine ausgezeichnete Milchviehrasse vor allem für raue Klimaverhältnisse.“

Der „Beaufort“ unterscheidet sich von anderen gepressten Kochkäsesorten insbesondere durch seinen Fettgehalt. Das zu Beginn des 17. Jahrhunderts entwickelte Verfahren zur Erzeugung von gepresstem Kochkäse fand rasch Verbreitung unter allen Hochlandbewohnern des östlichen Frankreich. So konnten die Menschen des „Beaufort“-Gebiets Vermarktung und Verbrauch der im Sommer auf den Almen zu viel erzeugten Milch auf den Winter verschieben. Dieses Verfahren, das zunächst nur als eine Möglichkeit wahrgenommen wurde, nahm im unmittelbaren Zusammenhang mit der Umgebung spezifische Merkmale an (Verwendung von Vollmilch und Kaltreifung).

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Der „Beaufort“ unterscheidet sich von allen anderen gepressten Kochkäsesorten insbesondere durch folgende Merkmale:

- Herstellung unmittelbar nach dem Melken aus roher Vollmilch;
- Verwendung einer Holzform, dem sogenannten „Käsereifen“, durch den der Käse einen nach innen gewölbten Rand erhält;
- traditionelle Verarbeitungsverfahren (Verwendung wilder Sauermilchkulturen und Formung des Käselaibs in Leintüchern und dem Beaufort-Reifen, wofür mehrmaliges Wenden während des Pressvorgangs erforderlich ist);
- ein Käseteig ohne oder fast ohne Öffnungen dank der Reifung im kühlen Keller.

Organoleptisch zeichnet sich der „Beaufort“ dadurch aus, dass er einen zunächst festen, dann schmelzenden Teig am Gaumen aufweist, ohne jedoch allzu sehr zu kleben. Seine Aromen müssen vielfältig, dürfen aber nicht zu kräftig sein.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (g.g.A.)

Durch die beschriebenen Besonderheiten der Natur ergibt sich ein großer Reichtum an Pflanzenarten und eine große Vielfalt an dort vorkommenden Pflanzengemeinschaften. Alle pflanzensoziologischen Gesellschaften auf Höhenrasen, Hochmooren und Heideflächen, die bei der Almbewirtschaftung genutzt werden, sind hier vertreten.

In mehreren Untersuchungen — Dorioz et al. (2000), Dorioz 1995; Inra, 1994, Dorioz und Van Oort, 1991, Legros et al., 1987, Dorioz, 1995 — wurde die extreme Vielfalt und Mannigfaltigkeit des Graslands aufgezeigt, auf dem insgesamt 250 bis 300 Arten gedeihen. Je nach Exposition, Neigung der Felsen und Bodenarten ist an nur einem Weidetag ein äußerst vielfältiges Futterangebot anzutreffen.

Diese besonders schmackhafte Flora bietet wohl eine aromatische Mischung, die in den ganz besonderen und sehr typischen Geschmacksmerkmalen des „Beaufort“-Käses zum Ausdruck kommt (Dumont und Adda, 1978, Buchin et al., 1999; Asselin et al., 1999, in Dorioz et al., 2000).

Das Weidesystem baut auf der Nutzung dieser großen Pflanzenvielfalt durch Herden der örtlichen Viehrassen Tarine und Abondance auf, die nach gänzlich der Natur angepassten Weidemethoden gehalten werden. Ferner bleiben durch die Verarbeitung der „warmen Milch“ die ursprünglichen, mit der Pflanzenvielfalt verbundenen Eigenschaften erhalten. Dieses Verfahren ist die entscheidende Voraussetzung für die fettreiche Herstellungsart ohne Entrahmung unter Verwendung wilder Sauermilchkulturen. Durch die Verwendung eines konvexen Käsereifens ist es möglich, sich an die großen Schwankungen bei den auf der Alm anfallenden Milchmengen anzupassen, die Temperatur im Innern des Käses beim Pressen konstant zu halten und die Form des Käselaibs zu stabilisieren. Die Reifung im kühlen Gewölbekeller, die für die Qualität des Käses unverzichtbar ist, entspricht einem Verarbeitungsschritt, der sich die am Erzeugungsstandort herrschenden Witterungsbedingungen zunutze macht und bestens auf den Herstellungsablauf für Fettkäse abgestimmt ist.

Alle Herstellungs- und Verarbeitungspraktiken bilden zusammen ein in sich geschlossenes Ganzes, das die besonderen Merkmale des Erzeugnisses ausmacht und dazu führt, dass die aromatische Vielfalt der besonderen Pflanzenarten auch im Endprodukt zum Ausdruck kommen kann.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ^(*))

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

^(*) Siehe Fußnote 2.