

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 14 maja 2019 r.****w sprawie opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest nieznaczną i o której mowa w art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Beurre d’Isigny” (ChNP)**

(2019/C 177/03)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a) w związku z jego art. 53 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Francja złożyła wniosek o zatwierdzenie zmiany, która nie jest nieznaczną, w specyfikacji produktu „Beurre d’Isigny” (ChNP).
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić składanie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* należy opublikować wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014⁽²⁾, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji odpowiedniej specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Beurre d’Isigny” (ChNP).

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Beurre d’Isigny” (ChNP), znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 14 maja 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

ZAŁĄCZNIK

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„BEURRE D’ISIGNY”

Nr UE: PDO-FR-0138-AM01 – 19.10.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Syndicat Professionnel de Défense des Producteurs de Lait et Transformateurs de Beurre et Crème d’Isigny-sur-Mer –
Baie des Veys
2, rue du docteur Boutrois
14230 Isigny-sur-Mer
FRANCE

Tel. +33 231513310
Faks +33 231923397
E-mail: ODG.beurrecremeisigny@isysme.com

Skład grupy: grupa składa się z producentów mleka i producentów masła. W związku z tym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [dane kontaktowe właściwych służb państwa członkowskiego i grupy składającej wniosek, dane kontaktowe organu kontrolnego, wymogi krajowe]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

5.1. Punkt „Opis produktu”

W specyfikacji produktu zarejestrowanej w 1996 r. w odniesieniu do dwóch produktów: „Beurre d’Isigny” i „Crème d’Isigny” przedadagowano punkt zawierający opis produktu, skupiając się w nim wyłącznie na maśle „Beurre d’Isigny”.

Ponadto rozszerzono definicję koloru masła, aby uwzględnić zmiany w żywnieniu krów mlecznych w zależności od pory roku, które mają wpływ na ten kolor. Zamiast „barwy jaskra” w definicji określono barwę jako „od kości słoniowej do żółtej, zbliżonej do barwy jaskra”. Do dotyczącego konsystencji określenia „aksamitna” dodano sformułowanie „doskonałe do smarowania”. Aby lepiej scharakteryzować produkt, skreśla się mało obrazowy termin „aromatyczny”. Zamiast tego dodaje się opis nut zapachowych: „zapach świeżej śmietany i orzechów laskowych”. Dodaje się również, że masło „można poddać procesowi teksturowania, aby było odpowiednie do ciasta francuskiego i aby uwzględnić wszystkie możliwe zastosowania produktu”. W odnośnym punkcie określono również, że masło „może być solone”, która to informacja zawarta jest wyłącznie w punkcie „Metoda produkcji” w obowiązującej specyfikacji produktu. Ponadto dodaje się informacje na temat zawartości tłuszczu w poszczególnych kategoriach masła: co najmniej 82 % dla masła niesolonego i 80 % dla masła solonego.

W związku z tym następujące sformułowania w obowiązującej specyfikacji produktu: „Te dwa przetwory mleczne posiadają wyjątkowe cechy. Mają naturalny żółty kolor, zbliżony do barwy jaskra. Są aromatyczne i posiadają aksamitną konsystencję”

otrzymują brzmienie:

„Masło »Beurre d'Isigny« ma naturalną barwę od kości słoniowej do żółtej, zbliżonej do barwy jaskra. Jego aksamitna konsystencja sprawia, że jest ono doskonałe do smarowania. Często można w nim wyczuć zapach świeżej śmietany i orzechów laskowych. Masło to można poddać procesowi teksturowania, aby było odpowiednie do ciasta francuskiego; może być ono również solone.

Zawartość tłuszczu w maśle niesolonym wynosi ponad 82 %, a w maśle solonym – 80 %”.

Akapit ten dodano również w pkt 3.2 jednolitego dokumentu, zastępując zdanie zawarte w streszczeniu, w którym w punkcie dotyczącym opisu produktu wskazano, że jest to „masło o naturalnej barwie jaskra, która wynika z wyjątkowo dużej zawartości karotenoidów”.

Ponadto w punkcie specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu, który dotyczy związku przyczynowego, również dodano odniesienie do „wyjątkowo dużej zawartości karotenoidów”, przy czym w punkcie dotyczącym opisu produktu nie wskazano docelowej zawartości karotenoidów w maśle.

5.2. Punkt „Obszar geograficzny”

W punkcie specyfikacji produktu pt. „Zwięzłe określenie obszaru geograficznego” opisano wszystkie etapy, które odbywają się na obszarze geograficznym. Zaktualizowano również nazwy poszczególnych gmin należących do obszaru geograficznego.

Celem tych zmian jest wyjaśnienie poszczególnych etapów i zaktualizowanie wykazu gmin, nie zmieniając jednak granic obszaru geograficznego.

Pakowanie musi obowiązkowo odbywać się na obszarze geograficznym. W związku z tym operację tę należy przeprowadzać zaraz po zakończeniu produkcji, aby z jednej strony zapobiec możliwości zepsucia się produktu wskutek utleniania tłuszczów, które często zachodzi podczas zbyt długiego transportu, a z drugiej strony – uniknąć oszustw (zmieszania masła). Ponadto określono, że ewentualne mrożenie/głębokie mrożenie musi odbywać się na obszarze geograficznym nazwy pochodzenia. Zapis ten wprowadzono, aby zapewnić jak najlepszą identyfikowalność i ciągłość etapów, które mają odbywać się na obszarze geograficznym.

5.3. Punkt „Dowód pochodzenia”

Uwzględniając zmiany w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych, skonsolidowano przepis specyfikacji produktu, który dotyczy punktu „Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego”, uwzględniając w nim obowiązki w zakresie deklaracji i prowadzenia rejestrów dotyczących identyfikowalności produktu i monitorowania warunków produkcji.

W związku z tym dodano różne akapity dotyczące:

- zgłoszenia identyfikacyjnego podmiotów gospodarczych i ich poszczególnych obowiązków w zakresie składania zgłoszeń i oświadczeń, a w szczególności oświadczeń o tymczasowym zaniechaniu produkcji (składanych z wyprzedzeniem oświadczeń o braku zamiaru produkcji i składanych z wyprzedzeniem oświadczeń o wznowieniu produkcji),

- prowadzenia rejestrów – w tym zakresie wyjaśniono obowiązki ciążące na producentach mleka i podano obowiązujące przepisy krajowe, które mają zastosowanie do producentów masła,
- zasad kontroli przewidzianych wcześniej w obowiązującym prawie krajowym: „Całość procedury uzupełniają badania analityczne i organoleptyczne, które przeprowadza się w sposób obiektywny i metodą doboru próby z zapakowanych produktów gotowych do sprzedaży”.

5.4. Punkt „Metoda produkcji”

W specyfikacji produktu uściślono liczne elementy metody produkcji, aby lepiej scharakteryzować warunki produkcji mleka i jego przetwórstwa w celu uzyskania produktu „Beurre d’Isigny”. Elementy te wzmacniają związek produktu z obszarem geograficznym.

Aby uwzględnić tradycyjne praktyki, dodano przepisy dotyczące chowu stada mlecznego (rasy, systemu żywienia).

Chów stada

Stado mleczne zdefiniowano w następujący sposób:

„W rozumieniu niniejszej specyfikacji stado oznacza całe stado bydła mlecznego w danym gospodarstwie, składające się z krów w okresie laktacji i krów zasuszonych”.

Celem tego przepisu specyfikacji produktu jest jasne ustalenie, do jakich zwierząt odnoszą się pojęcia „stada mlecznego” i „krów mlecznych”, co pozwala określić ramy kontroli i uniknąć wszelkich nieporozumień.

Aby potwierdzić związek produktu z obszarem geograficznym i nawiązując do tradycji chowu pastwiskowego, którą praktykuje się na obszarze geograficznym, odwołano się do stosowania w żywieniu paszy zielonej (wypas na pastwisku, zadawanie siana itd.) poprzez dodanie następujących przepisów:

- „Wypas stada odbywa się przez co najmniej 7 miesięcy”,
- „Główna powierzchnia paszowa każdego gospodarstwa powinna składać się w co najmniej 50 % z użytków zielonych. Krowy w okresie laktacji powinny mieć do dyspozycji co najmniej 35 arów użytków zielonych (naturalnych, tymczasowych lub rocznych) na jedno zwierzę, w tym co najmniej 20 arów pastwisk lub – o ile krowom będzie zadawana pasza zielona – 10 arów pastwisk”.

Rasa

Aby zapewnić kluczowy element związku obszaru geograficznego z produktem, tj. wykorzystywanie do produkcji masła „Beurre d’Isigny” mleka od krów rasy normandzkiej, dodaje się następujące zdanie:

„W zakładzie produkcyjnym mleko odebrane każdorazowo do celów produkcji »Beurre d’Isigny« musi pochodzić od stada, które w co najmniej 30 % składa się z krów mlecznych rasy normandzkiej”.

Aby zdefiniować pojęcie mleka odebranego i uściślić zasady kontroli przestrzegania odnośnego przepisu, dodaje się również następujące zdanie:

„Mleko odebrane oznacza całe mleko, które zostało odebrane i wykorzystane przez producenta do produkcji w ciągu 48 godzin”.

Wyjaśnienia te dodaje się również w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Żywienie stada

Aby potwierdzić związek produktu z obszarem geograficznym, którym jest żywienie krów mlecznych paszami pochodzącymi głównie z obszaru geograficznego, dodano, że 80 % podstawowej dawki pokarmowej stada musi pochodzić z obszaru geograficznego i że zielonka świeża lub konserwowana musi stanowić średnio co najmniej 40 % dawki w okresie wypasu i co najmniej 20 % dziennie w pozostałej części roku. Ponadto określono wykaz pozytywny dozwolonych składników pasz, aby lepiej zdefiniować charakter stosowanych pasz. Do specyfikacji produktu dodano zatem następujące przepisy:

„Podstawowa dawka pokarmowa dla stada powinna składać się w 80 % – pod względem suchej masy – ze składników pochodzących z obszaru geograficznego. W jej skład wchodzi następujące rodzaje świeżej lub konserwowanej paszy: zielonka, kukurydza, zboża lub młode rośliny białkowe (całe rośliny), słoma, lucerna oraz burak pastewny, rośliny warzywne korzeniowe i suszona pulpa buraczana”.

„Zielonka świeża lub konserwowana stanowi co najmniej 40 % dawki pokarmowej pod względem suchej masy średnio w przeliczeniu na minimalny okres 7 miesięcy wypasu. W pozostałej części roku w ramach codziennej dawki pokarmowej zawartość zielonki nie może wynosić mniej niż 20 % pod względem suchej masy”.

Wspomniane przepisy dotyczące żywienia stada dodaje się również do pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

W przypadku krów mlecznych dodatek mieszanek paszowych uzupełniających jest ograniczony do 1 800 kg suchej masy na krowę w stadzie na rok kalendarzowy. Celem tego przepisu jest uniknięcie sytuacji, w której mieszanki miałyby nadmierne znaczenie w żywieniu, a tym samym sprzyjanie stosowaniu podstawowej dawki pokarmowej, która pochodzi z obszaru geograficznego.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Dodatek mieszanek paszowych uzupełniających jest ograniczony do 1 800 kg suchej masy na krowę w stadzie na rok kalendarzowy”.

Przepis ten dodaje się również w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

W specyfikacji produktu wprowadzono zakaz stosowania szeregu produktów i surowców w żywieniu krów w okresie laktacji, ponieważ mogą one mieć negatywny wpływ na właściwości organoleptyczne mleka. Dodaje się zatem akapit w brzmieniu:

„Zarówno w podstawowej dawce pokarmowej, jak i w mieszankach paszowych uzupełniających zabrania się stosowania: kapusty, rzepy, rzepiku i zielonki z rzepaku.

Zabrania się stosowania następujących surowców w mieszankach paszowych uzupełniających zgodnie z klasyfikacją podaną w części C załącznika do rozporządzenia (UE) nr 68/2013 w sprawie katalogu materiałów paszowych:

- naturalnego lub izomeryzowanego oleju palmowego, arachidowego i słonecznikowego oraz naturalnej lub izomeryzowanej oliwy z oliwek (klasa 2.20.1),
- przetworów mlecznych i ich produktów pochodnych (klasa 8),
- produktów zwierzęcych ze zwierząt lądowych i ich produktów pochodnych (klasa 9),
- ryb, innych zwierząt wodnych i ich produktów pochodnych (klasa 10), z wyjątkiem oleju z wątroby dorsza,
- różnych składników (klasa 13), z wyjątkiem melas glukozykowych.

Zakazuje się również stosowania mocznika i jego produktów pochodnych jako dodatków dietetycznych określonych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 1831/2003 w sprawie dodatków stosowanych w żywieniu zwierząt”.

Elementy te dodaje się również w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Aby lepiej opisać stosowane obecnie praktyki, dodano dwa punkty zawierające opis poszczególnych etapów produkcji masła: „Odbiór i przyjęcie mleka” oraz „Produkcja i pakowanie”.

Odbiór i przyjęcie mleka

Aby uniknąć problemów związanych z możliwością popsucia się surowca w gospodarstwie, określono ramy czasowe przechowywania mleka przeznaczonego do produkcji masła „Beurre d'Isigny”.

Ponadto zabroniono przeładunku mleka w transporcie między gospodarstwami a zakładem produkującym masło, aby zapewnić lepszą identyfikowalność produktu.

Co więcej, dodano kryterium dotyczące kwasowości mleka surowego w celu zapewnienia, by surowiec nie uległ zepsuciu.

Elementy te wskazuje się w następującym przepisie:

„Odbiór mleka odbywa się maksymalnie w ciągu 48 godzin od pierwszego dojenia. Mleko odebrane z gospodarstw trafia bezpośrednio do zakładu prowadzącego odtłuszczenie, bez przeładunku. W momencie przyjęcia kwasowość mleka surowego mieści się w zakresie 14–16 stopni w skali Dornica, tj. jego pH wynosi 6,6–6,85”.

Przepis ten dodaje się w całości w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

*Produkcja i pakowanie**Odtłuszczanie i pasteryzacja*

Dodaje się punkt dotyczący odtłuszczania i pasteryzacji. Stanowi on, że „czas od przyjęcia mleka do rozpoczęcia procesu odtłuszczania mleka nie może być dłuższy niż 48 godzin”, co ma na celu zachowanie jakości surowca.

Dodaje się następujące dwa etapy pasteryzacji, które pozwalają na otrzymanie zdefiniowanego produktu:

„Przed odtłuszczeniem odebrane mleko pełne można poddać pierwszemu etapowi wstępnej pasteryzacji w temperaturze 74 °C. Po odtłuszczeniu śmietanę należy poddać pasteryzacji w temperaturze 86–95 °C przez 30–180 sekund”.

Celem tego przepisu jest uzupełnienie następującego przepisu w obowiązującej specyfikacji produktu: „Mleko i śmietana muszą być pasteryzowane”.

Ponadto skreśla się odesłania do wymogów określonych w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych – zarówno tych dotyczących zwierząt, jak i tych dotyczących mleka i masła.

Aby zachować jakość surowca, wprowadzono również maksymalny okres między zakończeniem odtłuszczania mleka a pasteryzacją: „Ten ostatni etap przetwarzania należy przeprowadzić w ciągu maksymalnie trzydziestu sześciu godzin po zakończeniu odtłuszczania mleka”.

Aby określić rodzaje śmietany, które można wykorzystywać do produkcji masła „Beurre d’Isigny”, wyjaśniono, że „minimalna zawartość tłuszczu w śmietanie przeznaczonej do produkcji masła wynosi 35 gramów na 100 gramów produktu”.

Jeżeli chodzi o różne zastosowania produktu podczas odtłuszczania i pasteryzacji, dodaje się, że „do produkcji masła nie można stosować śmietany chudej, świeżej, sterylizowanej ani śmietany UHT”.

Zdanie to dodaje się w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Poprawiono i uzupełniono wykaz substancji zakazanych w produkcji masła „Beurre d’Isigny”, wyjaśniając, że zabrania się stosowania zarówno maślanki, jak i dodatków, substancji pomocniczych w przetwórstwie i wszelkich innych składników, z wyjątkiem enzymów fermentacji mlekowej.

Następujący akapit:

„Do celów produkcji i wprowadzania do obrotu masła »Beurre d’Isigny« zabrania się stosowania następujących substancji:

- śmietany z serwatki, śmietany odtworzonej, mrożonej lub głęboko mrożonej,
- barwników lub przeciwutleniaczy,
- substancji odkwaszających mających na celu obniżenie kwasowości mleka lub śmietany”

otrzymuje brzmienie:

„Do produkcji masła nie można stosować śmietany chudej, świeżej, sterylizowanej ani śmietany UHT.

Podczas produkcji masła »Beurre d’Isigny« zabrania się stosowania śmietanki z serwatki, maślanki, śmietany odtworzonej, zamrożonej lub głęboko zamrożonej, barwników lub przeciwutleniaczy, substancji odkwaszających mających na celu obniżenie kwasowości mleka lub śmietany, dodatków, substancji pomocniczych w przetwórstwie lub innych składników, z wyjątkiem enzymów fermentacji mlekowej”.

Przepis dotyczący „wszelkich czynności służących zwiększeniu zawartości suchej masy beztłuszczowej, w szczególności poprzez stosowanie szczepów bakterii i enzymów fermentacji mlekowej podczas mieszania” przeniesiono do punktu „Szczepienie i zmaślanie”, w którym zasadniczo opisano i ujęto w ramy poszczególne etapy produkcji masła, a w szczególności etap mieszania (lub zmaślania).

Do punktu „Szczepienie i zmaślanie” przeniesiono również przepis stanowiący, że „do masła można dodać sól w ilości maksymalnie 2 gramów na 100 gramów”, ale wykreśla się z niego limit 2 gramów na 100 gramów, ponieważ został on uwzględniony w przepisach ogólnych.

Szczepienie i zmaślanie

Dodano również nowy punkt, aby ująć odrębnie przepisy dotyczące szczepienia i zmaślania. Uściślono w szczególności, że szczepienie śmietany przeprowadza się w „zakładzie produkującym masło” maksymalnie w ciągu 48 godzin od zakończenia odtłuszczenia. Dodano również, że czas między przyjęciem mleka a zaszczepieniem śmietany nie może przekraczać 72 godzin.

Uściślono zatem metodę produkcji masła, dodając, że uzyskuje się je poprzez zmaślenie zaszczepionej i ukwaszonej śmietany (w maselnicy mechanicznej lub ręcznej), a następnie mieszanie i ewentualne płukanie uzyskanych ziaren masła, oraz że pH gotowego masła musi wynosić maksymalnie 6.

Uściślono, że zabrania się przeprowadzania procesów, których celem jest obniżenie pH masła w sposób inny niż ukwaszanie biologiczne. Wprowadzono również wyraźny zakaz stosowania skoncentrowanego permeatu bakterii kwasu mlekowego i aromatycznych zakwasów w produkcji masła (tzw. metoda NIZO). Wykreślono sformułowania dotyczące możliwości dodania soli w maksymalnej ilości 2 gramów na 100 gramów, ponieważ została ona uwzględniona w przepisach ogólnych.

W związku z tym punkt specyfikacji produktu pt. „Szczepienie i zmaślanie” otrzymuje brzmienie:

„Szczepienie śmietany przeznaczonej do produkcji masła »Beurre d'Isigny« odbywa się w zakładzie produkującym masło maksymalnie w ciągu 48 godzin od zakończenia odtłuszczenia i maksymalnie w ciągu 72 godzin od przyjęcia mleka, w temperaturze 9–15 °C. Śmietanę poddaje się ukwaszaniu biologicznemu przez co najmniej 12 godzin w temperaturze 9–15 °C przed jej zmaśleniem w maselnicy mechanicznej lub ręcznej. Następnie ziarna masła są mieszane, a później ewentualnie myte. Pod koniec procesu produkcji pH masła musi wynosić mniej niż 6.

Zabrania się wszelkich czynności służących zwiększeniu zawartości suchej masy beztłuszczowej, w szczególności poprzez stosowanie szczepów bakterii i enzymów fermentacji mlekowej podczas mieszania. Ponadto w produkcji masła zabrania się przeprowadzania wszelkich procesów, których celem jest obniżenie pH masła w sposób inny niż ukwaszanie biologiczne śmietany, a w szczególności dodawania skoncentrowanego permeatu bakterii kwasu mlekowego i aromatycznych zakwasów (tzw. metoda NIZO).

Do masła można dodać sól w ilości określonej w przepisach”.

Jeżeli chodzi o teksturowanie, wyjaśniono, że masło „Beurre d'Isigny” można poddać procesowi teksturowania, aby dostosować je do zastosowań w sektorze piekarniczo-cukierniczym:

„Masło »Beurre d'Isigny« można poddać obróbce fizycznej polegającej na krystalizacji, dzięki której produkt nabywa plastyczności i odporności mechanicznej oraz jest w stanie zachować kształt, nie topiąc się (masło o zwiększonej zawartości tłuszczu, fr. *beurre de tourage*), przez co może być wykorzystywany jako surowiec w produktach spożywczych, w szczególności w wyrobach piekarniczych i cukierniczych”.

Operacja ta jest niezbędna, ponieważ w zależności od pory roku temperatura topnienia masła może się istotnie różnić: latem masło jest miększe, a zimą twardsze. Tego rodzaju zmienność temperatury topnienia wynika z różnic na poziomie składu tłuszczu pod względem kwasów tłuszczowych. Dzięki obróbce fizycznej masła można ograniczyć tę zmienność, zapewniając identyczną konsystencję przez cały rok. Zmiana tekstury masła sprawia, że znakomicie nadaje się ono do wyrobu ciasta francuskiego. Proces ten w żaden sposób nie wpływa na smak masła. Stosowano go już w momencie rejestracji ChNP „Beurre d'Isigny” – nie został on jednak wyjaśniony w zarejestrowanej specyfikacji produktu. Dzięki wyrobom piekarniczym i cukierniczym można odkryć wszystkie cechy produktu objętego ChNP „Beurre d'Isigny” w innej formie.

Uszczegółowiono zasady pakowania, aby wyjaśnić niektóre praktyki. Dodano, że masło pakuje się w opakowania jednostkowe o masie od 1 kg do 25 kg i że może być ono mrożone lub głęboko mrożone przez okres maksymalnie dwunastu miesięcy. Zamrożenie/głębokie zamrożenie musi odbyć się maksymalnie w ciągu 10 dni od etapu teksturowania w przypadku masła teksturowanego i w ciągu 30 dni od zakończenia produkcji masła nieteksturowanego. Temperatura przechowywania masła w tym przypadku musi wynosić od -18 do -23 °C.

Mrożenie masła pakowanego w plastry o masie 1 kg i pojemniki o masie ponad 10 kg stanowi odpowiedź na zapotrzebowanie niektórych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (sektora piekarniczego, cukierniczego, ciastkarskiego), które preferują masła posiadające określoną konsystencję o szczególnych właściwościach związanych z okresem produkcji. Mrożenie ani głębokie mrożenie masła przez okres maksymalnie 12 miesięcy nie wpływa na jego właściwości organoleptyczne. Jest to bowiem praktyka stosowana powszechnie w sektorze mleczarskim, która sprawdza się obecnie jako proces konserwacji umożliwiający zachowanie właściwości organoleptycznych.

Jeżeli chodzi o pakowanie masła, dodano, że masa maksymalnej jednostki sprzedaży wynosi 25 kg. Przepis ten odzwierciedla tradycję pakowania masła „Beurre d'Isigny” w duże pojemniki (faski o pojemności 20–200 litrów wykorzystywane w wiekach XVIII i XIX). Zezwala się jednak na przewóz masła w opakowaniach o większej masie między zakładami położonymi na obszarze geograficznym.

Odnosny przepis specyfikacji produktu stanowi, że:

„Masło »Beurre d'Isigny« pakuje się w opakowania jednostkowe przeznaczone do sprzedaży o masie nieprzekraczającej 25 kg. Zezwala się na przewóz masła w opakowaniach o większej masie między zakładami położonymi na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Masło »Beurre d'Isigny« można zamrażać lub głęboko zamrażać i przechowywać w temperaturze od -18 do -23 °C wyłącznie wówczas, gdy jest ono zapakowane w opakowania jednostkowe o masie wynoszącej minimalnie od 1 kilograma do 25 kilogramów i gdy okres przechowywania nie przekracza 12 miesięcy. Zamrożenie/głębokie zamrożenie odbywa się maksymalnie w ciągu 10 dni od produkcji w przypadku masła teksturowanego i maksymalnie w ciągu 30 dni od produkcji w przypadku masła nieteksturowanego”.

Zasady te odzwierciedlono częściowo w pkt 3.5 jednolitego dokumentu „Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa”.

5.5. **Punkt „Związek”**

Punkt specyfikacji produktu pt. „Związek z obszarem geograficznym” w całości przeredagowano w celu lepszego podkreślenia związku masła „Beurre d'Isigny” z jego obszarem geograficznym, nie zmieniając przy tym istoty tego związku. W tekście w nowym brzmieniu szczególnie podkreślono warunki produkcji mleka, a zwłaszcza fakt, że żywienie krów oparte na optymalnym wykorzystaniu paszy zielonej oraz na długim okresie wypasu pozwala uzyskać jakość tłuszczu mleka odpowiednią do wytwarzania masła „Beurre d'Isigny”, którego produkcja wymaga szczególnych umiejętności. W związku z tym skreśla się ponadto odniesienie do dużej zawartości kwasu oleinowego w maśle „Beurre d'Isigny”, ponieważ nie jest to jego cecha szczególna.

W punkcie „Specyfika obszaru geograficznego” opisano czynniki naturalne charakteryzujące obszar geograficzny oraz czynniki ludzkie, podsumowując aspekt historyczny i zwracając uwagę na szczególne umiejętności.

W punkcie „Specyfika produktu” podkreślono niektóre elementy wprowadzone do opisu produktu.

Ponadto w punkcie „Związek przyczynowy” wyjaśniono współzależności między czynnikami naturalnymi, ludzkimi oraz produktem.

Cały opis związku zawarty w specyfikacji ChNP zamieszczono w pkt 5 jednolitego dokumentu.

5.6. **Punkt „Etykietowanie”**

Aby wyjaśnić elementy, które umożliwiają konsumentom identyfikację produktu:

- dodano, że każdy produkt objęty nazwą pochodzenia zostaje opatrzony indywidualną etykietą zawierającą nazwę pochodzenia zapisaną czcionką o wielkości co najmniej równej dwóm trzecim wielkości największej czcionki użytej na etykiecie. Zasada ta nie ma zastosowania do naklejki, jeżeli nazwa pochodzenia została już umieszczona na etykiecie,
- zmieniono terminy, które musi zawierać naklejka umieszczana na opakowaniach: „chroniona” zamiast „zarejestrowana”. Naklejka jest umieszczana na odpowiedzialność pracownika, który odpowiada za przeprowadzenie tej czynności,
- wskazano, że unijny symbol „AOP” („ChNP”) należy umieścić tuż obok naklejki (obok siebie lub jedno pod drugim, nie rozdzielając ich innymi napisami).

Skreśla się przepis dotyczący zakazu stosowania słów „Isigny” lub „Isigny-sur-mer” bądź wszelkich innych terminów, znaków graficznych lub ilustracji odnoszących się do tego obszaru na produktach, które nie spełniają wymogów specyfikacji produktu, ponieważ nie wchodzi on w zakres specyfikacji produktu.

Następujące akapity:

„Na odpowiedzialność właściwego personelu na opakowania lub pojemniki należy nakleić naklejkę zawierającą napis »Beurre d'Isigny - Appellation d'Origine Contrôlée« (Beurre d'Isigny – zarejestrowana nazwa pochodzenia) lub »Crème d'Isigny - Appellation d'Origine Contrôlée« (Crème d'Isigny – zarejestrowana nazwa pochodzenia), lub ją na nich powielić”;

„Nie można używać nazw geograficznych »Isigny« lub »Isigny-sur-Mer« ani żadnych innych terminów, znaków graficznych lub ilustracji odnoszących się do tego obszaru podczas wprowadzania do obrotu masła, które nie zostało wyprodukowane, zapakowane i wprowadzone do obrotu zgodnie z dekretem dotyczących nazw pochodzenia”

otrzymują brzmienie:

„Każde opakowanie wprowadzanego do obrotu produktu objętego ChNP »Beurre d'Isigny« zostaje opatrzone indywidualną etykietą zawierającą nazwę pochodzenia wydrukowaną czcionką o wielkości równej co najmniej dwóm trzecim wielkości największej czcionki użytej na etykiecie.

Na odpowiedzialność podmiotu gospodarczego na opakowania lub pojemniki należy nakleić naklejkę zawierającą napis »Beurre d'Isigny – Appellation d'Origine Protégée« (Beurre d'Isigny – chroniona nazwa pochodzenia) lub ją na nich powielić.

Unijny symbol »AOP« (ChNP) i naklejkę należy umieścić obok siebie lub jedno pod drugim, nie rozdzielając ich innymi napisami. Wymogi dotyczące minimalnych wymiarów nazwy pochodzenia nie mają zastosowania do naklejki, w przypadku gdy nazwa ta znajduje się już na etykiecie”.

Zmianę tę wprowadza się również w pkt 3.6 jednolitego dokumentu „Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa”.

5.7. **Punkt „Inne”**

W punkcie „Właściwy organ państwa członkowskiego” zaktualizowano adres INAO.

W punkcie „Grupa składająca wniosek” zaktualizowano dane kontaktowe grupy.

W punkcie specyfikacji produktu „Odniesienia do organów kontrolnych” zaktualizowano nazwę i dane kontaktowe organów kontrolnych. Punkt ten zawiera dane kontaktowe właściwych organów kontroli na szczeblu krajowym we Francji: Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité [INAO]) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes [DGCCRF]). Dodaje się informację o tym, że nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

Do specyfikacji produktu dodaje się punkt „Wymogi krajowe”. Zawiera on tabelę, w której przedstawiono główne punkty podlegające kontroli, ich wartości referencyjne i metody oceny.

JEDNOLITY DOKUMENT

„BEURRE D'ISIGNY”

Nr UE: PDO-FR-0138-AM01 – 19.10.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Beurre d'Isigny”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Masło „Beurre d'Isigny” ma naturalną barwę od kości słoniowej do żółtej, zbliżonej do barwy jaskra. Jego aksamienna konsystencja sprawia, że jest ono doskonałe do smarowania. Często można w nim wyczuć zapach świeżej śmietany i orzechów laskowych. Masło to można poddać procesowi teksturowania, aby było odpowiednie do ciasta francuskiego; może być ono również solone.

Zawartość tłuszczu w maśle niesolonym wynosi ponad 82 %, a w maśle solonym – 80 %.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Aby zapewnić ścisły związek między obszarem a produktem poprzez żywienie krów mlecznych paszą zieloną pochodzącą z obszaru geograficznego, krowy te są wypasane przez 7 miesięcy w roku, a każde gospodarstwo posiada co najmniej 0,35 ha użytków zielonych na każdą krowę mleczną dojną, w tym co najmniej 0,20 ha użytków dostępnych z dojrni lub – w przypadku dodatkowego zadawania paszy zielonej – 0,10 ha użytków dostępnych z dojrni. Każde gospodarstwo musi dysponować główną powierzchnią paszową, która składa się w co najmniej 50 % z użytków zielonych.

Żywienie krów mlecznych nie musi opierać się całkowicie na produktach pochodzących z obszaru geograficznego. Istnieje bowiem możliwość, że uprawy na tym obszarze nie pozwolą na zaspokojenie zapotrzebowania krów mlecznych na białko. Ponadto nie można zagwarantować pochodzenia surowców wchodzących w skład mieszanek paszowych uzupełniających. Podstawową dawkę pokarmową stada, którą stanowią pasze zielone, produkuje się w 80 % na obszarze geograficznym (pod względem suchej masy i w przeliczeniu na rok). Biorąc pod uwagę, że podstawowa dawka pokarmowa stanowi około 70 % całkowitego pożywienia krów mlecznych, można oszacować, że udział pasz pochodzących z obszaru wynosi co najmniej ok. 56 %.

W okresie wypasu, który trwa siedem miesięcy, pasza zielona pod różnymi postaciami stanowi średnio co najmniej 40 % podstawowej dawki pokarmowej, natomiast w pozostałej części roku wynosi co najmniej 20 % dziennie. Dodatek mieszanek paszowych uzupełniających jest ograniczony do 1 800 kg na krowę w stadzie na rok kalendarzowy.

Dopuszcza się stosowanie następujących pasz: zielonki, kukurydzy, zbóż lub młodych roślin białkowych (całe rośliny), słomy, lucerny (wszystkie w postaci świeżej lub konserwowanej) oraz buraka pastewnego, roślin warzywnych korzeniowych i suszonej pulpy buraczanej.

Zarówno w podstawowej dawce pokarmowej, jak i w mieszankach paszowych uzupełniających zabrania się stosowania kapusty, rzepy, rzepiku i zielonki z rzepaku oraz mocznika i jego produktów pochodnych.

Zabrania się stosowania następujących surowców w mieszankach paszowych uzupełniających:

- naturalnego lub izomeryzowanego oleju palmowego, arachidowego i słonecznikowego oraz naturalnej lub izomeryzowanej oliwy z oliwek,
- przetworów mlecznych i ich produktów pochodnych,
- produktów zwierzęcych ze zwierząt lądowych i ich produktów pochodnych,
- ryb, innych zwierząt wodnych i ich produktów pochodnych, z wyjątkiem oleju z wątroby dorsza,
- różnych składników, z wyjątkiem melas glukozyowych.

W zakładzie produkcyjnym mleko odebrane każdorazowo do celów produkcji „Beurre d'Isigny” musi pochodzić od stada, które w co najmniej 30 % składa się z krów mlecznych rasy normandzkiej, przy czym mleko odebrane oznacza całe mleko, które zostało odebrane i wykorzystane przez producenta do produkcji w ciągu 48 godzin.

Odbiór mleka odbywa się maksymalnie w ciągu 48 godzin od pierwszego dojenia. Mleko odebrane z gospodarstw trafia bezpośrednio do zakładu prowadzącego odtłuszczenie, bez przeładunku. W momencie przyjęcia kwasowość mleka surowego mieści się w zakresie 14–16 stopni w skali Dornica, tj. jego pH wynosi 6,6–6,85.

Minimalna zawartość tłuszczu w śmietanie przeznaczonej do produkcji masła wynosi 35 gramów na 100 gramów produktu. Do produkcji masła nie można stosować śmietany chudej, świeżej, sterylizowanej ani śmietany UHT.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka i produkcja masła muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Ewentualne mrożenie masła i jego pakowanie odbywają się na obszarze geograficznym.

Pakowanie masła ma bowiem istotne znaczenie dla zapewnienia najwyższej jakości produktów, ponieważ zawarty w nich tłuszcz jest podatny na utlenianie. W związku z tym operację pakowania należy przeprowadzić zaraz po zakończeniu produkcji. Operacja ta musi się zatem odbywać na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, przy czym masło musi być pakowane w opakowania jednostkowe o maksymalnej masie 25 kg.

Masło może być mrożone lub głęboko mrożone przez okres maksymalnie 12 miesięcy, o ile jest zapakowane w opakowania jednostkowe o masie od 1 do 25 kg. Zamrożenie odbywa się maksymalnie w ciągu 10 dni od produkcji w przypadku masła tekstuowanego i maksymalnie w ciągu 30 dni od produkcji w przypadku masła nietekstowanego.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Każde opakowanie wprowadzanego do obrotu produktu objętego ChNP „Beurre d'Isigny” zostaje opatrzone indywidualną etykietą zawierającą nazwę pochodzenia wydrukowaną czcionką o wielkości równej co najmniej dwóm trzecim wielkości największej czcionki użytej na etykiecie.

Na odpowiedzialność podmiotu gospodarczego na opakowania lub pojemniki należy nakleić naklejkę zawierającą napis „Beurre d'Isigny – Appellation d'Origine Protégée” (Beurre d'Isigny – chroniona nazwa pochodzenia) lub ją na nich powielić.

Unijny symbol „AOP” (ChNP) i naklejkę należy umieścić obok siebie lub jedno pod drugim, nie rozdzielając ich innymi napisami. Wymogi dotyczące minimalnych wymiarów nazwy pochodzenia nie mają zastosowania do naklejki, w przypadku gdy nazwa ta znajduje się już na etykiecie.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje terytorium gmin w następujących departamentach:

Departament Calvados (82 gmin):

kanton Bayeux: wszystkie gminy z wyjątkiem Chouain, Condé-sur-Seulles, Ellon, Esquay-sur-Seulles, Juaye-Mondaye, Le Manoir, Manvieux, Ryes, Tracy-sur-Mer, Vaux-sur-Seulles, Vienne-en-Bessin;

kanton Trévières: wszystkie gminy z wyjątkiem La Bazoque, Cahagnolles, Cormolain, Foulognes, Litteau, Planquery, Sainte-Honorine-de-Drucy, Sallen.

Departament Manche (93 gminy):

kanton Agon-Coutainville: gminy Auxais, Feugères, Gonfreville, Gorges, Marchésieux, Nay, Périers, Raids, Saint-Germain-sur-Sèves, Saint-Martin-d'Aubigny, Saint-Sébastien-de-Raids;

kanton Bricquebec: gminy Étienville, Les Moitiers-en-Bauptois, Orglandes;

kanton Carentan-les-Marais: wszystkie gminy;

kanton Créances: gminy Montsenelle (wyłącznie w odniesieniu do terytoriów dawnych gmin Coigny, Prétot-Sainte-Suzanne, Saint-Jores), Le Plessis-Lastelle;

kanton Pont-Hébert: wszystkie gminy z wyjątkiem Bérigny, Saint-André-de-l'Épine, Saint-Georges-d'Elle, Saint-Germain-d'Elle, Saint-Pierre-de-Semilly;

kanton Saint-Lô-1: wszystkie gminy z wyjątkiem Agneaux, Le Lorey, Marigny-Le-Lozon (wyłącznie w odniesieniu do terytorium dawnej gminy Lozon), Le Mesnil-Amey, Saint-Gilles, Saint-Lô;

kanton Valognes: wszystkie gminy z wyjątkiem Brix, Huberville, Lestre, Lieusaint, Montaigu-la-Brisette, Saint-Germain-de-Tournebut, Saint-Joseph, Saint-Martin-d'Audouville, Saussemesnil, Tamerville, Valognes, Vaudreville, Yvetot-Bocage.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar geograficzny, na którym produkuje się masło „Beurre d'Isigny”, tworzą nisko położone (< 50 m) tereny aluwialne rozciągające się na planie półkuli północnej. Obszar ten, zwany Col du Cotentin, stanowi wyjątkową formację geologiczną, którą ukształtowały liczne transgresje i regresje morza. Na tych terenach można wyróżnić „niż” (Bas Pays), który tworzą rozległe bagna słone i aluwialne tereny osuszone, lecz wciąż zalewowe, oraz „wysoczyznę” (Haut Pays), którą tworzy płaskowyż poprzecinany tradycyjnymi zadrzewieniami (*bocage*), urozmaicony samotnymi skupiskami skał wapiennych oraz niskimi gliniastymi i kamiennymi pagórkami na wschodzie. Główne właściwości gleby wiążą się z bogactwem aluwii morskich (tzw. *tangués*) i rzecznych, które nagromadziły się szczególnie w zatoce La Baie des Veys i w dolinach uchodzących do niej rzek.

Col du Cotentin charakteryzuje się łagodnym klimatem oceanicznym – opady wynoszą około 800 mm, występują przez co najmniej 170 dni i są równomiernie rozłożone w ciągu roku, lata są chłodne, a zimy łagodne, zaś amplitudy temperatur są niewielkie zarówno w Saint-Lô, jak i w Caen. Z uwagi na łagodną rzeźbę terenu wilgotny, mglisty i łagodny klimat regionu jest jednolity. Innym efektem wpływu oceanicznego jest unoszący się znad wód morskich aerozol solny, który spowija obszary roślinności.

Col du Cotentin jest jednym z najważniejszych normandzkich ośrodków pastwiskowych, który funkcjonował jeszcze przed procesem masowego przekształcania gruntów ornych w użytki zielone, rozpoczętym w Normandii w 1800 r. Dzięki pracy rolników prowadzących chów region Isigny stał się prestiżowym ośrodkiem produkcji paszy zielonej, który w 1874 r. Stowarzyszenie Normandzkie (Association Normande) opisało jako „krajnię wspólnych pastwisk i prawdziwe królestwo śmietany i masła”.

Od połowy XIX wieku rolnicy prowadzący chów w Cotentin dbali o czystość rasy Cotentine, na bazie której powstała rasa normandzka, przy czym troska ta wynikała głównie z wydajności mlecznej tej lokalnej rasy. Status obszaru jako „kolebki rasy” jest jednak niekorzystny dla lokalnych rolników prowadzących chów, którzy nie mogą łatwo korzystać z postępów technologicznych takich jak sztuczne unasiennianie, i decydują się na produktywną i jednolitą rasę Prim'Holstein.

Kiedy na pastwiskach zaczęto wypaszać stada mleczne, ludność Col du Cotentin bardzo szybko zaczęła wykorzystywać ich mleko poprzez produkcję i wprowadzanie do obrotu śmietany.

Również dziś użytki zielone stanowią podstawę żywienia krów mlecznych, których wolny wypas na tych terenach trwa co najmniej siedem miesięcy, zaś przez pozostałą część roku krowom jest zadawana pasza zielona. Przywiązanie producentów do rasy normandzkiej, której mleko jest doskonałe do produkcji masła z uwagi na wysoką zawartość tłuszczów i białek, sprawia, że na obszarze geograficznym w dalszym ciągu utrzymuje się jej istotne pogłowie.

Umiejętności w zakresie produkcji obejmują konserwację świeżego mleka poprzez utrzymywanie odpowiednio chłodnej temperatury w drodze z dojarni do zakładu produkującego masło, regularność odbiorów, stosowanie biologicznych metod ukwaszania, związanych z umiejętnym stosowaniem bakterii kwasu mlekowego, poprzez kolejno pasteryzację i zaszczepienie mleka, a także odtłuszczenie mleka i – na końcu – zmaślenie śmietany.

Masło „Beurre d'Isigny” ma aksamitną konsystencję, dzięki czemu jest ono doskonałe do smarowania. Po teksturoowaniu masło jest zwarte i ciągliwe, ale jego masa nie kruszy się, nie jest zbyt tłusta ani lepka. Masło ma jednolitą barwę – kości słoniowej w przypadku masła produkowanego zimą lub żółtą, zbliżoną do barwy jaskra, w przypadku masła produkowanego w trakcie sezonu wypasowego – i cechuje się świeżymi nutami zapachowymi, które przywodzą na myśl niepasteryzowaną słodką śmietankę. Wyrafinowanemu smakowi masła mogą towarzyszyć nuty orzechów laskowych.

Warunki geograficzne (bliskość morza) i morfologiczne (łagodna rzeźba terenu) obszaru geograficznego powodują, że opady rozkładają się równomiernie na przestrzeni roku, a temperatury są sprzyjające nawet zimą. Czynniki te korzystnie wpływają na wzrost roślin pastwiskowych przez cały rok, a także umożliwiają długi okres wypasu zwierząt. Bogactwo wspomnianych pastwisk zawdzięcza się młodym glebom gliniasto-wapiennym, które powstały z osadów morskich i są zasobne w minerały, zaś gleby piaszczysto-gliniaste pokrywające „wysoczyznę” pełnią ważną funkcję w zakresie regulacji zasobów wodnych, która korzystnie wpływa na prawidłowy wzrost roślin pastwiskowych.

Jakość tłuszczu mleka pochodzącego z obszaru geograficznego uzyskuje się poprzez połączenie zadawania paszy zielonej, co zapewnia właściwości organoleptyczne odpowiednie dla ChNP i pożądaną kremowość, z zadawaniem pasz o większej kaloryczności – sprzyja to powstawaniu dużych kulek tłuszczu, które zachowują nuty zapachowe mleka uzyskane dzięki paszy zielonej.

Proces produkcji masła „Beurre d'Isigny” wyróżnia się zatem optymalnym wykorzystaniem paszy zielonej pochodzącej z obszaru geograficznego w połączeniu z długim wypasem stad mlecznych i zadawaniem zakonserwowanej paszy zielonej w zimie, którą uzupełnia się innymi rodzajami pasz. Przewóz paszy zielonej z „niżu” na „wysoczyznę” i jej konserwacja stanowią bowiem praktyki tradycyjne, wypracowane w związku z położeniem gospodarstw rolnych – znajdują się one zwykle na „wysoczyźnie”, ale część ich pastwisk jest położona na „niżu”.

Tego rodzaju sposób żywienia krów, w tym krów rasy normandzkiej, pozwala na otrzymanie mleka wysokiej jakości o odpowiedniej zawartości tłuszczu, której produkt zawdzięcza swoją doskonałą aksamitną konsystencję.

Dzięki obecności karotenoidów w roślinach pastwiskowych obficie porastających pastwiska w regionie masło nabiera naturalnego koloru zbliżonego do barwy jaskra w okresie wypasowym.

Utrzymanie tradycyjnych technik wyrobu masła, w ramach których wyklucza się w szczególności dodawanie substancji zapachowych i kwasu mlekowego oraz stosuje się śmietanę ukwaszoną i zmaślanie, w dużym stopniu przyczynia się do uwypuklenia cech surowca pochodzącego od krów mlecznych. Za sukcesem tych produktów stoi również dbałość o stosunki handlowe z sieciami mleczarni w kraju, regionalny sektor gastronomiczny i rynki wywozu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ba1010a1-bc3a-4468-a1d2-7578d8fd5494
