

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,**annettu 14 päivänä toukokuuta 2019,****Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklassa tarkoitettujen tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaisemisesta Euroopan unionin virallisessa lehdessä nimityksen ”Beurre d’Isigny” (SAN) osalta**

(2019/C 177/03)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ ja erityisesti sen 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan yhdessä sen 53 artiklan 2 kohdan kanssa,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Ranska on toimittanut asetuksen (EU) N:o 1151/2012 49 artiklan 4 kohdan mukaisesti tuotteen ”Beurre d’Isigny” (SAN) tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen.
- (2) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan mukaisesti arvioinut kyseisen hakemuksen ja todennut, että se täyttää mainitussa asetuksessa säädettyt edellytykset.
- (3) Jotta vastaväitteitä voitaisiin esittää asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan mukaisesti, rekisteröidyn nimityksen ”Beurre d’Isigny” (SAN) tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 668/2014⁽²⁾ 10 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen hakemus, johon sisältyy muutettu yhtenäinen asiakirja ja asianomaisen tuote-eritelmän julkaisuviite, olisi julkaistava Euroopan unionin virallisessa lehdessä,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

Ainoa artikla

Rekisteröidyn nimityksen ”Beurre d’Isigny” (SAN) tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 668/2014 10 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen hakemus, johon sisältyy muutettu yhtenäinen asiakirja ja asianomaisen tuote-eritelmän julkaisuviite, on tämän päätöksen liitteessä.

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan mukaisesti tämän päätöksen julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa tämän artiklan ensimmäisessä kohdassa tarkoitettua muutosta kolmen kuukauden kuluessa siitä, kun päätös on julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä.

Tehty Brysselissä 14 päivänä toukokuuta 2019.

Komission puolesta

Phil HOGAN

Komission jäsen

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 668/2014, annettu 13 päivänä kesäkuuta 2014, maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 soveltamissäännöistä (EUVL L 179, 19.6.2014, s. 36).

LIITE

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

”Beurre d’Isigny”

EU-nro: PDO-FR-0138-AM01 – 19.10.2017

SAN (X) SMM ()

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

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
RANSKA

Puhelin: +33 231513310

Faksi: +33 231923397

Sähköposti: ODG.beurrecremeisigny@isysme.com

Kokoonpano: Ryhmä koostuu maidon tuottajista ja voin valmistajista. Sen vuoksi sillä on oikeus esittää muutospyyntö.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperäselvitys
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Muu [jäsenvaltion toimivaltaista viranomaista ja hakijaryhmittymää koskevat tiedot, nimityksen valvonnasta vastaavan tahon tiedot, kansalliset vaatimukset]

4. Muutoksen/muutosten tyyppi

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. Muutos/muutokset

5.1 Tuotteen kuvaus

Koska vuonna 1996 rekisteröity tuote-eritelmä koskee kahta tuotetta, ”Beurre d’Isigny” ja ”Crème d’Isigny”, tuotteen ominaisuuksien kuvausta koskeva kohta rajataan uudelleen koskemaan pelkästään ”Beurre d’Isigny”.

Lisäksi on laajennettu tuotteen värin määritelmää voin väriin vaikuttavan lypsylehmien ravinnon kausittaisen vaihtelun huomioon ottamiseksi. Värin "leinikinkeltainen" sijaan väri määritellään seuraavasti: "norsunluunvalkoisesta leinikinkeltaiseen". "Täyteläistä" rakennetta täydennetään käsitteellä "hyvä levittyvyys". Tuotteen luonnehdinnan tarkentamiseksi poistetaan käsite "hyväntuoksuinen", jonka kuvausvoima on heikko. Sen sijaan kuvataan aromit: "tuoreen kerman ja hasselpähkinän aromeja". Lisäksi lisätään, että voin "rakenne voi olla muokattu soveltumaan taiteltavaksi lehtitaikinaan tuotteen kaikkien mahdollisten käyttötarkoitusten huomioon ottamiseksi". Tässä kohdassa tarkennetaan niin ikään, että voi "voidaan suolata", mikä mainitaan voimassa olevassa tuote-eritelmässä ainoastaan "Valmistusmenetelmää" koskevassa kohdassa. Lisäksi lisätään eri voilajien rasvapitoisuudet: suolattomassa voissa vähintään 82 prosenttia ja suolatussa voissa vähintään 80 prosenttia.

Näin ollen voimassa oleva tuote-eritelmä "Näillä kahdella maitotuotteella on alkuperäominaisuuksia. Niiden väri on luonnostaan "niittyleinikin" keltainen. Ne ovat hyväntuoksuisia, ja niiden rakenne on täyteläinen."

korvataan seuraavasti:

"Beurre d'Isigny" –voin väri vaihtelee norsunluunvalkoisesta leinikinkeltaiseen. Sen täyteläinen rakenne antaa sille hyvän levittyvyyden. Siinä voi usein aistia tuoreen kerman ja hasselpähkinän aromeja. Sen rakenne voi olla muokattu soveltumaan taiteltavaksi lehtitaikinaan, ja se voidaan suolata.

Sen rasvapitoisuus on suolaamattomana suurempi kuin 82 prosenttia ja suolattuna suurempi kuin 80 prosenttia."

Tämä kappale lisätään myös yhtenäisen asiakirjan kohtaan 3.2 korvaamaan tiivistelmän lause, jossa todetaan tuotteen kuvauksena "Voin väri on luonnostaan leinikinkeltainen poikkeuksellisen suuren karotenoidipitoisuuden vuoksi."

Viittaus "poikkeuksellisen suureen karotenoidipitoisuuteen" toistetaan tuote-eritelmässä ja yhtenäisessä asiakirjassa olevassa syy-seuraussuhdetta koskevassa kohdassa, eikä tuotteen kuvausta koskevaan kohtaan sisälly enää voin karotenoidipitoisuuden tavoitearvoa.

5.2 **Maantieteellinen alue**

Tuote-eritelmän kohdassa "Maantieteellisen alueen tarkka rajaus" esitetään kaikki maantieteellisellä alueella tapahtuvat vaiheet. Myös alueeseen kuuluvien eri kuntien nimet on ajantasaistettu.

Näillä muutoksilla selvennetään eri vaiheita ja ajantasaistetaan kuntaluettelo muuttamatta kuitenkaan maantieteellisen alueen rajoja.

Pakkaaminen alueella on ehdoton edellytys. Toimenpiteen on siten tapahduttava nopeasti valmistuksen päättymisen jälkeen yhtäältä siksi, että näin estetään tuotteen heikentyminen rasvan hapettumisen vuoksi, mitä esiintyy usein liian pitkän kuljetuksen aikana, ja toisaalta näin estetään petokset (voiseokset). Lisäksi tarkennetaan, että mahdollinen jäädyttäminen/pakastaminen tapahtuu nimityksen maantieteellisellä alueella. Viimeksi mainittua perustellaan sillä, että näin parannetaan jäljitettävyyttä ja taataan maantieteellisellä alueella tehtävien vaiheiden jatkuvuus.

5.3 **Alkuperätodisteet**

Tuote-eritelmän kohtaa "Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta" on muutettu kansallisen lainsäädännön ja sääntelyn kehityksen perusteella. Siinä esitetään nyt kootusti tuotteen jäljitettävyyteen ja tuotanto-olojen seurantaan liittyvät ilmoitus- ja rekisteröintivelvoitteet.

Tässä yhteydessä lisätyt kappaleet koskevat seuraavia:

- toimijoiden toimintaselvitys ja niiden muut ilmoitusvelvoitteet, muun muassa tuotannon tilapäisestä keskeyttämisestä ("ennakkoilmoitus tuotannon pysäyttämiseksi" ja "ennakkoilmoitus tuotannon aloittamisesta uudelleen"),

- "rekisteröintivelvoitteet", joissa täsmennetään karjankasvattajien velvoitteet ja toistetaan voin valmistajia koskevat kansallisella tasolla voimassa olevat säännökset,
- voimassa olevissa kansallisissa säännöksissä jo säädetty tarkastusta koskevat yksityiskohtaiset säännöt: "Koko menettelyä täydennetään satunnaisesti tehtävillä analyttisillä ja aistinvaraisilla tutkimuksilla ja myyntivalmiiden pakattujen tuotteiden otantatutkimuksilla."

5.4 Tuotantomenetelmä

Tuote-eritelmässä käsitellään useita tuotantomenetelmän vaiheita maidon tuotannon ja "Beurre d'Isigny" -voin jalostuksen olosuhteiden kuvaamiseksi mahdollisimman hyvin. Nämä seikat vahvistavat osaltaan yhteyttä maantieteelliseen alkuperään.

Kohtaan on lisätty lypsykarjan hoitoa (rotua, ravintoa) koskevia säännöksiä perinteisten käytäntöjen kirjaamiseksi.

Karjanhoito

Lypsykarja määritellään seuraavasti:

""Karjalla" tarkoitetaan tässä eritelmässä tilan koko lypsykarjaa, johon kuuluu lypsäviä ja ummessa olevia lehmiiä."

Tällä eritelmän määräyksellä pyritään vahvistamaan selvästi, mihin eläimiin käsitteillä "lypsykarja" ja "lypsylehmät" viitataan, sekä sääntelemään valvontaa ja estämään sekaannukset.

Tuotteen ja maantieteellisen alueen välisen yhteyden vahvistamiseksi nurmen (laiduntamisen, kuivaheinän jne.) käyttöä säädelään maantieteellisellä alueella harjoitettavaan nurmikasvatuksen perinteeseen liittyen seuraavin määräyksin:

- "Karjan on laidunnettava vähintään seitsemän kuukauden ajan."
- "Kunkin tilan pääasiallisesta rehualasta vähintään 50 prosentilla täytyy kasvaa nurmea. Lypsävillä lehmillä on oltava kullakin vähintään 35 aaria nurmea (luonnonnurmet, lyhytikäiset ja yksivuotiset nurmet), josta vähintään 20 aarin on oltava laidunta tai ainakin 10 aarin on oltava laidunta, jos täydennyksenä käytetään tuorerehua".

Rotu

Sen takaamiseksi, että "Beurre d'Isigny" valmistukseen käytetään merkittävässä määrin Normandiasta peräisin olevaan rotuun kuuluvien lehmien maitoa, mikä on osa maantieteellisen alueen ja tuotteen välistä yhteyttä, lisätään seuraava virke:

"Jokainen valmistajan "Beurre d'Isigny" -voin' valmistukseen käyttämän maidon keräyserä on peräisin karjasta, jossa kaiken kaikkiaan vähintään 30 prosenttia lypsylehmistä on Normandiasta peräisin olevaa rotua."

Keräyserän käsitteen määrittämiseksi ja määräyksen valvonnan tarkentamiseksi lisätään lisäksi virke:

"Keräyserä määritellään valmistajan 48 tunnin aikana keräämän ja käyttämän maidon kokonaismääräksi."

Nämä tarkennukset tehdään myös yhtenäisen asiakirjan kohtaan 3.3.

Karjan ruokinta

Tuotteen ja maantieteellisen alueen välisen yhteyden vahvistamiseksi sillä, että lypsylehmien ruokinnassa valtaosa rehusta on peräisin maantieteelliseltä alueelta, tekstiin lisätään, että 80 prosenttia karjan perusrehuannoksesta on peräisin alueelta ja että tuore- tai säilönurmen osuuden on muodostettava rehuannoksesta laidunkaudella keskimäärin vähintään 40 prosenttia ja muuna aikana vuotta päivittäin vähintään 20 prosenttia. Tämän lisäksi määritellään sallittujen rehujen positiivista käytetyn rehun laadun määrittelyn tarkentamiseksi. Tuote-eritelmään on tämän vuoksi lisätty seuraavat määräykset:

"Karjan perusannoksesta 80 prosenttia on peräisin maantieteelliseltä alueelta kuiva-aineena ilmoitettuna. Se koostuu seuraavista tuore- tai säilörehuista: nurmi, maissi, tuleentumattomat viljat tai valkuaiskasvit (kokonainen kasvi), olki, sinimailanen sekä rehujuurikas, juurikasvit ja kuivattu sokerijuurikasmassa."

”Tuore- tai säilönurmi muodostaa keskimäärin vähintään 40 prosenttia rehuannoksesta kuiva-aineena ilmoitettuna vähintään seitsemän kuukautta kestäväin laiduntamisen aikana. Vuoden muuna aikana osuus ei saa päivittäisessä rehuannoksessa olla pienempi kuin 20 prosenttia kuiva-aineena ilmoitettuna.”

Nämä karjan ruokintaa koskevat määräykset mainitaan myös yhtenäisen asiakirjan kohdassa 3.3.

Lypsykarjan täydennysrehun määrä on rajoitettu 1 800 kilogrammaan kuiva-aineena ilmoitettuna karjaan kuuluvaa lehmää kohden kalenterivuodessa. Tarkoituksena on estää näiden rehujen osuuden kasvaminen liian suureksi ravinnossa ja näin suosia ruokinnassa maantieteelliseltä alueelta peräisin olevaa perusannosta.

Lisätään seuraava kappale:

”Täydennysrehun määrä on rajoitettu 1 800 kilogrammaan kuiva-aineena ilmoitettuna karjaan kuuluvaa lehmää kohden kalenterivuodessa.”

Tämä määräys lisätään myös yhtenäisen asiakirjan kohtaan 3.3.

Tuote-eritelmässä todetaan, että monet tuotteet ja raaka-aineet ovat kiellettyjä lypsävien lehmien ravinnossa, koska ne vaikuttavat kielteisesti maidon aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Tästä syystä lisätään seuraava kappale:

”Perusrehuannoksessa ja täydennysrehussa ovat kiellettyjä: kaali, nauris, rypsi ja rapsi vihreänä annettuna.

Seuraavat raaka-aineet ovat kiellettyjä täydennysrehussa rehuaineluettelosta annetun komission asetuksen (EU) N:o 68/2013 liitteessä olevan C osan luokituksen mukaisesti:

- palmu-, maapähkinä-, auringonkukka- ja oliiviöljy sellaisenaan tai isomeerinä (luokka 2.20.1)
- maitotuotteet ja niistä saatavat tuotteet (luokka 8)
- maaeläintuotteet ja niistä edelleen saatavat tuotteet (luokka 9)
- kalat, muut vesieläimet ja niistä saatavat tuotteet (luokka 10) turskanmaksajyvä lukuun ottamatta
- muut aineosat (luokka 13) glukoosimelassia lukuun ottamatta.

Lisäksi kielletään urea ja siitä edelleen saatavat tuotteet eläinten ruokinnassa käytettävistä lisäaineista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1831/2003 liitteessä I määriteltyinä ravitsemuksellisinä lisäaineina.”

Nämä seikat lisätään myös yhtenäisen asiakirjan kohtaan 3.3.

Nykyisten käytäntöjen kuvaamiseksi entistä tarkemmin lisätään kaksi kohtaa, joissa mainitaan voin eri valmistusvaiheet: ”maidon keräys ja vastaanotto” ja ”valmistus ja pakkaaminen”.

Maidon keräys ja vastaanotto

Raaka-aineen tilalla tapahtuvasta pilaantumisesta aiheutuvan ongelman välttämiseksi ”Beurre d’Isigny” -voin valmistukseen käytettävän maidon varastointiaika on säännelty.

Lisäksi jäljitettävyyden parantamiseksi tarkennetaan, että maidon siirtokuljetus tilojen ja voimeijerin välillä on kielletty.

Lisätään vielä raakamaidon happamuutta koskeva kriteeri raaka-aineen pilaantumattomuuden takaamiseksi.

Nämä eri seikat sisällytetään seuraavaan määräykseen:

”Keräys tapahtuu enintään 48 tunnin välein ensimmäisestä lypsystä lukien. Tiloilta kerätty maito luovutetaan suoraan separointitilaan ilman siirtokuljetusta. Vastaanottohetkellä raakamaidon happamuus on 14–16 °Dornic eli pH 6,6–6,85.”

Tämä määräys lisätään kokonaisuudessaan myös yhtenäisen asiakirjan kohtaan 3.3.

Valmistus ja pakkaaminen

Separointi ja pastörinti

Lisätään separointia ja pastörintia koskeva kohta. Siinä tarkennetaan, että ”maidon separointia edeltävä odotusaika saa olla enintään 48 tuntia vastaanottamisesta”. Tällä halutaan varmistaa raaka-aineen laatu.

Lisätään määritellyn tuotteen aikaansaamisen mahdollistavat kaksi pastörintivaihetta seuraavasti:

”Ennen separointia kerätty maito voidaan esipastöroida ensimmäisessä vaiheessa 74 °C:ssa. Separoinnin jälkeen kerma pastöroidaan 86–95 °C:n lämpötilassa 30–180 sekunnin ajan.”

Tällä määräyksellä täydennetään voimassa olevaa tuote-eritelmää, jonka mukaan ”maito ja kerma on pastöroitava.”

Lisäksi poistetaan viittaukset niin nautakarjan määrää kuin maitoa ja voitakin koskeviin kansallisiin lainsäädännön ja sääntelyn vaatimuksiin.

Tämän ohella täsmennetään maidon separoinnin päättymisen ja pastörintikäsitteilyn välinen enimmäisaika raaka-aineen laadun varjelemiseksi. ”Tämä viimeinen käsittely on tehtävä 36 tunnin kuluessa maidon separoinnin päättymisestä.”

”Beurre d’Isigny” -voin valmistukseen käytettävien kermatyyppien määrittämiseksi täsmennetään, että ”Voin valmistukseen tarkoitetun kerman rasvapitoisuus on vähintään 35 grammaa 100 grammassa tuotetta.”

Liittyen tuotteen eri käyttötapoihin separoinnin ja pastörintin yhteydessä lisätään, että ”kevytkermaa, raakakermaa, steriloitua kermaa ja iskukuumennettua kermaa ei voida käyttää voin valmistukseen”.

Tämä virke lisätään myös yhtenäisen asiakirjan kohtaan 3.3.

”Beurre d’Isigny” -voin valmistuksessa kiellettyjen aineiden luetteloon lisätään tarkennus, että kirnupiimä on kielletty ja että lisäaineiden, valmistuksen apuaineiden ja muiden ainesosien kuin hapatteiden lisäys on niin ikään kielletty.

Seuraava kappale:

”Beurre d’Isignyn” -voin valmistuksessa ja markkinoinnissa seuraavien aineiden käyttö on kielletty:

- herasta saatu kerma, ennastettu, jäädytetty tai pakastettu kerma,
- väriaineet tai hapettumisenestoaineet,
- maidon tai kerman happamuutta alentamaan tarkoitetut happamuudensäätöaineet,”

korvataan näin ollen seuraavasti:

”Kevytkermaa, raakakermaa, steriloitua kermaa ja iskukuumennettua kermaa ei voida käyttää voin valmistukseen.

Herasta saadun kerman, kirnupiimän, ennastetun kerman, jäädytetyn tai pakastetun kerman, väriaineiden tai hapettumisenestoaineiden, maidon tai kerman happamuutta alentamaan tarkoitettujen happamuudensäätöaineiden, lisäaineiden, valmistuksen apuaineiden ja muiden ainesosien kuin hapatteiden käyttö on kielletty ”Beurre d’Isigny” -voiksi tarkoitetun kerman valmistuksessa.”

Määräys, jonka mukaan ”kaikki menetelmät, joiden tarkoituksena on lisätä muun kuiva-aineen kuin rasvan pitoisuutta muun muassa lisäämällä maitohappobakteeriviljelmiä ja hapatteita sekoittamisen aikana” siirretään kohtaan ”Hapattaminen ja kirnuaminen”, jossa luetellaan ja säännellään voin varsinaiset eri valmistusvaiheet, muun muassa sekoittaminen (tai kirnuaminen).

Määräys, jonka mukaan ”voihin voidaan lisätä suolaa enintään 2 grammaa 100 grammaa kohden”, siirretään niin ikään kohtaan ”Hapattaminen ja kirnuaminen”. Näin poistetaan raja 2 grammaa 100 grammaa kohden, koska siitä säädetään yleisessä lainsäädännössä.

Hapattaminen ja kirnuaminen

Lisätään uusi kohta, jossa erotetaan hapattamista ja kirnuamista koskevat määräykset. Siinä täsmennetään muun muassa, että kerman hapattaminen tapahtuu ”voimeijerissä” 48 tunnin kuluessa separoinnin päättymisestä. Lisätään myös määräys, jonka mukaan aika maidon vastaanottamisesta kerman hapattamiseen saa olla enintään 72 tuntia.

Voin valmistusmenetelmää tarkennetaan niin ikään lisäämällä, että voi valmistetaan kirnuamalla kermaa, joka on hapatettu (jatkuvoimiosessa voinvalmistuslaitteessa tai kirnussa), ja että saadut voipallot sekoitetaan ja mahdollisesti pestään tämän jälkeen valmiin voin pH:n rajoittamiseksi enintään 6:een.

Tarkennetaan, että menetelmät, joissa voin pH:ta alennetaan muulla menetelmällä kuin luonnonmukaisesti hapattamalla, ovat kiellettyjä. Hapatebakteerien tiivistetyn permeaatin ja aromaattisen hiivan lisääminen voin valmistuksen aikana (NIZO-menetelmä) on nimenomaisesti kielletty. Mahdollisuus lisätä suolaa enintään 2 grammaa 100 grammaan voita poistetaan, koska siitä säädetään yleisessä lainsäädännössä.

Tuote-eritelmän kohta ”Hapattaminen ja kirnuaminen” kuuluu siis seuraavasti:

”Hapatteen lisääminen ”Beurre d’Isigny” -voin valmistukseen tarkoitettuun kermaan tapahtuu voimeijerissä 9–15 °C:n lämpötilassa viimeistään 48 tunnin kuluttua separoinnin päättymisestä ja viimeistään 72 tunnin kuluttua maidon vastaanottamisesta. Kermaa hapatetaan luonnonmukaisesti vähintään 12 tunnin ajan 9–15 °C:n lämpötilassa ennen sen kirnuamista jatkuvoimiosessa voinvalmistuslaitteessa tai kirnussa. Tämän jälkeen voipallot sekoitetaan ja mahdollisesti pestään. Valmistuksen lopussa voin pH:n on oltava pienempi kuin 6.

Kaikki menetelmät, joiden tarkoituksena on lisätä muun kuiva-aineen kuin rasvan pitoisuutta muun muassa lisäämällä maitohappobakteeriviljelmiä ja hapatteita sekoittamisen aikana, ovat kiellettyjä. Samoin ovat kiellettyjä kaikki menetelmät, joissa voin pH:ta lasketaan muulla menetelmällä kuin kermaa luonnonmukaisesti hapattamalla, erityisesti hapatebakteerien tiivistetyn permeaatin ja aromaattisen hiivan lisääminen voin valmistuksen aikana (NIZO-menetelmä).

”Voihin voidaan lisätä suolaa sääntelyn mukaisissa rajoissa.”

Rakenteen muokkauksen osalta tarkennetaan, että ”Beurre d’Isignyn” rakennetta voidaan muokata sen mukauttamiseksi käytettäväksi leipomoissa ja konditorioissa:

””Beurre d’Isigny” -voille voidaan tehdä fysikaalinen kiteytyskäsittely, jossa se muuttuu muovautuvaksi, mekaanisesti kestäväksi ja kestäväksi sulamista vastaan (kaulintavoit), jotta sitä voidaan käyttää raaka-aineena elintarvikevalmistuksessa muun muassa leipomoissa ja konditorioissa.”

Toimenpide on välttämätön, sillä voin sulamispiste vaihtelee suuresti vuodenaikojen mukaan: voi on pehmeämpää kesällä ja kovempaa talvella. Sulamispisteen ero johtuu rasvan rasvahappokoostumuksen eroista. Voin fysikaalinen käsittely tasoittaa vaihtelua varmistaen säännönmukaisen konsistenssin läpi koko vuoden. Voin rakenteen muokkaaminen tekee siitä ihanteellisen lehtitaikinoiden kaulintaan. Toimenpide ei muuta mitenkään voin makua. Toimenpidettä käytettiin jo SAN ”Beurre d’Isignyn” rekisteröintihetkellä, mutta tämä tarkennus oli jäänyt pois rekisteröidystä tuote-eritelmästä. Leipomoissa ja konditorioissa valmistetuissa tuotteissa SAN ”Beurre d’Isignyn” kaikki edut tulevat esiin eri muodossa.

Pakkaaminen esitetään yksityiskohtaisesti tiettyjen käytäntöjen tarkentamiseksi. Lisätään, että 1–25 kilogramman painoisiksi yksiköiksi pakattu voi voidaan jäädyttää tai pakastaa enintään 12 kuukauden ajaksi. Rakenteeltaan muokatun voin jäädyttämisen/pakastamisen on alettava viimeistään 10 päivän kuluttua rakenteen muokkauksesta ja 30 päivän kuluttua muokkaamattoman voin valmistuksesta. Voi on tällöin pidettävä -18 °C:n ja -23 °C:n välisessä lämpötilassa.

Jäädyttämällä pakattu voi 1 kg:n levyinä yli 10 kg:n astioissa voidaan vastata tiettyjen elintarviketeollisuuden yritysten (leipomoiden, konditorioiden, keksitehtaiden) tarpeisiin niiden toivoessa voita, jonka konsistenssissa ilmenevät tietyt tuotantokauden liittyvät erityispiirteet. Enintään 12 kuukauden jäädytys tai pakastus ei vaikuta voin aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Tämä yleisen ja meijeriteollisuudessa laajalti käytössä olevan käytännön on nykyään osoitettu säilyttävän aistinvaraiset ominaisuudet muuttumattomina.

Voin pakkaamiseen liittyen lisätään, että suurimmaksi myyntipakkaukseksi määritellään enintään 25 kg. Määräys vastaa perinnettä "Beurre d'Isigny" -voin pakkaamisesta suuriin astioihin (1700- ja 1800-luvuilla käytettyihin 20–200 litran "tiinuihin"). Voin kuljetus valmistamosta toiseen sallitaan kuitenkin maantieteellisellä alueella tätä painavammassakin pakkauksissa.

Tuote-eritelmän määräys kuuluu seuraavasti:

"Beurre d'Isigny" pakataan enintään 25 kilogrammaa painaviin myyntipakkauksiin. Voin kuljetus tätä painavammassa pakkauksissa valmistamosta toiseen rajoitetulla maantieteellisellä alueella sallitaan.

"Beurre d'Isigny" voidaan jäädyttää tai pakastaa -18°C :n ja -23°C :n välisessä lämpötilassa ainoastaan pakattuna 1–25 kilogramman painoisiksi yksiköiksi ja enintään 12 kuukauden ajan. Jäädyttäminen tai pakastaminen tehdään viimeistään 10 päivän kuluttua rakennemuokatun voin valmistuksesta ja viimeistään 30 päivän kuluttua muokkamattoman voin valmistuksesta."

Nämä säännöt mainitaan osin myös yhtenäisen asiakirjan kohdassa 3.5 "Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt".

5.5 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään*

Tuote-eritelmän kohta "Yhteys maantieteelliseen alkuperään" on kirjoitettu kokonaan uudelleen "Beurre d'Isigny" -voin ja sen maantieteellisen alueen välisen yhteyden osoittamiseksi aiempaa selvemmin. Yhteys perimmältään ei muutu. Siinä korostetaan muun muassa maidon tuotanto-olosuhteita ja erityisesti sitä, että nurmen optimaaliseen käyttöön ja pitkään laidunkauteen perustuva ruokinta mahdollistaa laadultaan sellaisen maitorasvan kehittymisen, joka soveltuu "Beurre d'Isigny" -voin valmistamiseen, jossa tarvitaan erityistä osaamista. Tässä yhteydessä viittaus "Beurre d'Isigny" -voin korkeaan öljyhappopitoisuuteen on poistettu, sillä sitä ei katsota määrittäväksi erityispiirteeksi.

Kohdassa "Maantieteellisen alueen erityisyys" esitellään maantieteellisen alueen luonnontekijät sekä inhimilliset tekijät käsittelemällä historiaa tiivistetysti ja korostamalla erityistä osaamista.

Kohdassa "Tuotteen erityisyys" esitetään erinäisiä tuotteen kuvaukseen lisättyjä seikkoja.

Lopuksi kohdassa "Syy-yhteys" selvitetään luonnontekijöiden, inhimillisten tekijöiden ja tuotteen välistä vuorovaikutusta.

SAN:n tuote-eritelmässä kuvattu syy-yhteys toistetaan kokonaisuudessaan yhtenäisen asiakirjan kohdassa 5.

5.6 *Merkinnät*

Niiden seikkojen selventämiseksi, joiden perusteella kuluttajat pystyvät tunnistamaan tuotteen,

- lisätään, että alkuperänimityksen saaneet tuotteet on varustettava erillisellä etiketillä, johon on merkitty alkuperänimitys, ja että kyseisessä etiketissä käytetyn kirjasinkoon on oltava vähintään kaksi kolmannelle kyseisessä etiketissä käytetyistä suurimmista kirjaimista. Sääntö ei koske merkkitarraa, jos nimitys ilmoitetaan muualla merkinnöissä;
- pakkauksiin kiinnitetystä merkkitarraa pakollisia käsitteitä muutetaan: sana "contrôlée" korvataan sanalla "protégée". Sen kiinnitys tapahtuu tästä toimenpiteestä vastaavan toimijan vastuulla;
- todetaan, että Euroopan unionin SAN-tunnus sijoitetaan merkkitarran välittömään läheisyyteen (viereen tai ylä- tai alapuolelle siten, ettei niiden välissä ole muuta merkintää).

Poistetaan määräys, jossa kielletään sanojen "Isigny" tai "Isigny-sur-Mer" tai muun kyseiseen alueeseen viittaavan ilmaisun, grafiikan tai kuvituksen käyttö tuotteissa, jotka eivät täytä tuote-eritelmässä vahvistettuja ehtoja, sillä se ei kuulu tuote-eritelmään.

Korvataan kappaleet:

”Pakkauksiin tai astioihin on liimattava tai kiinnitettävä asianomaisen ammattilaisen vastuulla merkkitarra, jossa on sanat ”Beurre d’Isigny – Appellation d’Origine Contrôlée” tai ”Crème d’Isigny – Appellation d’Origine Contrôlée”.

Maantieteellisten sanojen ”Isigny” ja ”Isigny-sur-Mer” tai muun kyseiseen alueeseen viittaavan ilmaisun, grafiikan tai kuvituksen käyttö on kielletty sellaisen voim markkinoinnissa, jota ei ole valmistettu, pakattu ja markkinoitu nimityksestä annetun asetuksen mukaisesti.”

kappaleilla:

”Jokainen markkinoitu ”Beurre d’Isigny” SAN -pakkaus varustetaan erillisellä etiketillä, johon on merkitty alkuperänimitys kirjainkoolla, joka on vähintään kaksi kolmannesta kyseisessä etiketissä käytetyistä suurimmista kirjaimista.

Pakkauksiin tai astioihin on liimattava tai kiinnitettävä asianomaisen ammattilaisen vastuulla merkkitarra, jossa on sanat ”Beurre d’Isigny” – Appellation d’Origine Protégée”.

Euroopan unionin SAN-tunnus ja merkkitarra sijoitetaan vierekkäin tai toistensa ylä- ja alapuolelle siten, ettei niiden välissä ole muuta merkintää. Alkuperänimitystä koskevan merkinnän vähimmäiskoko ei koske merkkitarraa, mikäli nimitys esiintyy jo muualla merkinnöissä.”

Muutos tehdään myös yhtenäisen asiakirjan kohtaan 3.6 ”Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt”.

5.7 Muuta

Kohdassa ”Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen” ajantasaistetaan INAO:n (laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaava virasto) osoite.

Kohdassa ”Hakijaryhmä” ajantasaistetaan ryhmän yhteystiedot.

Tuote-eritelmän kohdassa ”Valvontaelimiä koskevat viittaukset” ajantasaistetaan virallisten elinten nimi- ja yhteystiedot. Tässä kohdassa mainitaan valvonnasta Ranskassa vastaavien toimivaltaisten viranomaisten yhteystiedot: Institut national de la qualité et de l’origine (laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaava virasto, INAO) ja Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (kilpailu-, kuluttaja- ja petostentorjuntavirasto, DGCCRF). Lisätään, että varmennuselimen nimi ja yhteystiedot ovat luettavissa INAO:n sivustolta ja Euroopan komission tietokannasta.

Lisätään tuote-eritelmään kohta ”Kansalliset vaatimukset”. Siinä esitetään taulukon muodossa keskeiset valvottavat kohdat, niiden viitearvot ja arviointimenetelmä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Beurre d’Isigny”

EU-nro: PDO-FR-0138-AM01 – 19.10.2017

SAN (X) SMM ()

1. Nimi/nimet

”Beurre d’Isigny”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.5 Rasvat (voi, margariini, öljyt jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Beurre d’Isigny” -voin väri vaihtelee norsunluunvalkoisesta leinikinkeltaiseen. Sen täyteläinen rakenne antaa sille hyvän levittyvyyden. Siinä voi usein aistia tuoreen kerman ja hasselpähkinän aromeja. Sen rakenne voi olla muokattu soveltumaan taiteltavaksi lehtitaikinaan, ja se voidaan suolata.

Sen rasvapitoisuus on suolaamattomana suurempi kuin 82 prosenttia ja suolattuna suurempi kuin 80 prosenttia.

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Jotta varmistettaisiin alueen ja tuotteen välinen tiivis yhteys maantieteelliseltä alueelta peräisin olevan nurmirehun avulla, lypsykarja laiduntaa vähintään seitsemän kuukautta vuodessa ja jokaisella tilalla on oltava vähintään 0,35 ha laidunalaa lypsylehmää kohden. Tästä alasta vähintään 0,20 hehtaarille on pääsy lypsypaikalta tai ainakin 0,10 hehtaarille on pääsy lypsypaikalta, jos täydennyksenä käytetään tuorerehua. Kunkin tilan pääasiallisesta rehualasta vähintään 50 prosentilla täytyy kasvaa nurmea.

Lypsylehmien ravinto ei voi olla peräisin kokonaisuudessaan maantieteelliseltä alueelta. Lypsylehmien proteiinin saantia ei nimittäin voida aina turvata tämän alueen viljelyalalla. Täydennysrehuun käytettyjen raaka-aineiden alkuperää ei myöskään voida taata. Nurmirehusta muodostuva karjan perusannos tuotetaan 80-prosenttisesti maantieteellisellä alueella (kuiva-aineesta laskettuna vuotta kohden). Ottaen huomioon, että perusannos muodostaa noin 70 prosenttia lypsylehmien koko ravintomäärästä, alueelta peräisin olevan ravinnon osuudeksi voidaan arvioida vähintään noin 56 prosenttia.

Nurmi eri muodoissaan muodostaa keskimäärin vähintään 40 prosenttia perusannoksesta vähintään seitsemän kuukautta kestäväällä laidunkaudella ja muuna aikana vuotta päivittäin vähintään 20 prosenttia. Täydennysrehun määrä on rajoitettu 1 800 kilogrammaan karjaan kuuluvaa lehmää kohden kalenterivuodessa.

Sallittuja rehuja ovat nurmi, maissi, tuleentumattomat viljat tai valkuaiskasvit (kokonainen kasvi), olki, sinimailanen (koko kasvi tuoreena tai säilörehuna) sekä rehujuurikas, juurikasvit ja kuivattu sokerijuurikasmassa.

Kaali, nauris, rypsi ja rapsi vihreänä annettuna, urea ja siitä edelleen saatavat tuotteet ovat kiellettyjä sekä perusannoksessa että täydennysrehuna.

Seuraavat raaka-aineet ovat kiellettyjä täydennysrehussa:

- palmu-, maapähkinä-, auringonkukka- ja oliiviöljy sellaisenaan tai isomeerinä
- maitotuotteet ja niistä saatavat tuotteet
- maaeläintuotteet ja niistä edelleen saatavat tuotteet
- kalat, muut vesieläimet ja niistä saatavat tuotteet turskanmaksajyvä lukuun ottamatta
- muut aineosat glukoosimelassia lukuun ottamatta.

Jokainen valmistajan ”Beurre d’Isigny” -voin valmistukseen käyttämän maidon keräyserä on peräisin karjasta, jossa kaiken kaikkiaan vähintään 30 prosenttia lypsylehmistä on Normandiasta peräisin olevaa rotua. Keräyserä määritellään valmistajan 48 tunnin aikana keräämän ja käyttämän maidon kokonaismääräksi.

Maidon keräys tapahtuu enintään 48 tunnin välein ensimmäisestä lypsystä lukien. Tiloilta kerätty maito luovutetaan suoraan separointitilaan ilman siirtokuljetusta. Vastaanottohetkellä raakamaidon happamuus on 14–16 °Dornic eli pH 6,6–6,85.

Voin valmistukseen tarkoitetun kerman rasvapitoisuus on vähintään 35 grammaa 100 grammassa tuotetta. Kevytkermaa, raakakermaa, steriloitua kermaa ja iskukuumennettua kermaa ei voida käyttää voin valmistukseen.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Maidon tuotanto ja voin valmistus tapahtuvat kohdassa 4 määritellyllä rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Voin mahdollinen jäädyttäminen ja pakkaaminen tapahtuvat maantieteellisellä alueella.

Voin pakkaaminen on erittäin tärkeä toimenpide tuotteiden laadunhallinnassa, sillä maitorasva on herkkä hapettumiselle. Pakkaamisen on siten tapahduttava nopeasti valmistuksen jälkeen. Tämän vuoksi toimenpide tehdään kohdassa 4 mainitulla rajatulla maantieteellisellä alueella enintään 25 kilogramman myyntipakkauksiin.

Voi voidaan jäädyttää tai pakastaa enintään 12 kuukauden ajaksi edellyttäen, että se pakataan vähintään 1 kilogramman ja enintään 25 kilogramman pakkaukseen. Jäädyttäminen tai pakastaminen tapahtuu viimeistään 10 päivän kuluttua rakenteeltaan muokatun voin valmistuksesta ja viimeistään 30 päivän kuluttua rakenteeltaan muokkaamattoman voin valmistuksesta.

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Jokainen markkinoitu "Beurre d'Isigny" SAN -pakkaus varustetaan erillisellä etiketillä, johon on merkitty alkuperänimitys kirjasinkoolla, joka on vähintään kaksi kolmannesta kyseisessä etiketissä käytetyistä suurimmista kirjaimista.

Pakkauksiin tai astioihin on liimattava tai kiinnitettävä asianomaisen ammattilaisen vastuulla merkkitarra, jossa on sanat "Beurre d'Isigny" – Appellation d'Origine Protégée".

Euroopan unionin SAN-tunnus ja merkkitarra sijoitetaan vierekkäin tai toistensa ylä- ja alapuolelle siten, ettei niiden välissä ole muuta merkintää. Alkuperänimityksen vähimmäiskoko ei koske merkkitarraa, mikäli nimitys esiintyy jo muualla merkinnöissä.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Rajattu maantieteellinen alue ulottuu seuraavien departementtien kuntien alueelle:

Calvados'n departementti (82 kuntaa):

Bayeux'n kantonissa kaikki kunnat lukuun ottamatta seuraavia: Chouain, Condé-sur-Seulles, Ellon, Esquay-sur-Seulles, Juaye-Mondaye, Le manoir, Manvieux, Ryes, Tracy-sur-Mer, Vaux-sur-Seulles, Vienne-en-Bessin.

Trévières'n kantonissa kaikki kunnat lukuun ottamatta seuraavia: La Bazoque, Cahagnolles, Cormolain, Foulognes, Litteau, Planquery, Sainte-Honorine-de-Drucy, Sallen.

Manchen departementti (93 kuntaa):

Agon-Coutainvillen kantonin kunnat Auxais, Feugères, Gonfreville, Gorges, Marchésieux, Nay, Périers, Raids, Saint-Germain-sur-Sèves, Saint-Martin-d'Aubigny, Saint-Sébastien-de-Raids.

Briquebecin kantonin kunnat Etienville, Les Moitiers-en-Bauptois, Orglandes.

Carentan-les-Marais'n kantonin kaikki kunnat.

Créances'n kantonin kunnat Montsenelle (vain entisten kuntien Coigny, Prétot-Sainte-Suzanne, Saint-Jores alueet), Le Plessis-Lastelle.

Pont-Hébert'n kantonin kaikki kunnat seuraavia lukuun ottamatta: Bérigny, Saint-André-de-l'Epine, Saint-Georges-d'Elle, Saint-Germain-d'Elle, Saint-Pierre-de-Semilly.

Saint-Lô-1:n kantonin kaikki kunnat seuraavia lukuun ottamatta: Agneaux, Le Lorey, Marigny-Le-Lozon (vain Lozonin entisen kunnan alueen osalta), Le Mesnil-Amey, Saint-Gilles, Saint-Lô.

Valognes'n kantonin kaikki kunnat seuraavia lukuun ottamatta: Brix, Huberville, Lestre, Lieusaint, Montaigu-la-Brisette, Saint-Germain-de-Tournebut, Saint-Joseph, Saint-Martin-d'Audouville, Saussemesnil, Tamerville, Valognes, Vaudreville, Yvetot-Bocage.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

"Beurre d'Isigny" -voin maantieteellinen tuotantoalue muodostaa kuunsirpin muotoisen alavan (< 50 m) alueen, joka koostuu sedimenttimaaperästä. Col du Cotentin -nimityksellä kutsuttu vyöhyke muodostaa erityisen geologisen alueen, jota meren toistuvat nousut ja vetäytymiset ovat muokanneet. Siinä erotetaan "Bas Pays" eli alamaa, joka muodostuu suurten ranta- ja tulvasoiden jälkeisestä vesijättömaasta, joka voi edelleen peittyä tulvan alle, ja pensasmaisemainen "Haut Pays" eli ylämaa, joka koostuu kalkkivitasangosta ja -saarekkeista ja itäosassa matalista savi- ja sorakukkuloista. Maaperän pääpiirteitä ovat tulvamaat, jotka ovat syntyneet merestä (ranskaksi "tangles") ja joista, pääasiassa Veysinlahdella ja siihen laskevien jokien laaksoissa.

Col du Cotentinin ilmasto on leudon valtamerellinen. Sademäärä on noin 800 mm. Sadepäiviä on yli 170, ja ne jakautuvat tasaisesti vuoden mittaan. Kesät ovat viileähköjä ja talvet leutoja, lämpötilavaihtelut ovat pienemmät kuin Saint-Lôssa tai Caenissa. Kosteaa, utuinen ja lauhkea ilmasto johtuu maaston tasaisuudesta. Valtameren vaikutus näkyy myös nurmilaitumia kosteuttavassa suolaisessa meriuvassa.

Col du Cotentin on yksi Normandian nurmialueita, ja se on ollut olemassa jo ennen vuonna 1800 aloitettua Normandian peltomaiden muokkaamista nurmiksi. Karjankasvattajat ovat kehittäneet Isignyn alueesta arvostetun nurmialueen, jota Association Normande kuvasi vuonna 1874 "loisteliaaksi laidunmaaksi, todelliseksi kerman ja voin työssijaksi".

Cotentinin karjankasvattajat ovat 1800-luvun puolivälistä lähtien puolustaneet Cotentine-rodun puhtautta, ja siitä onkin tullut normandialaisen rodun pääkanta erityisesti tämän paikallisen rodun maidontuotantoon sopivuuden ansiosta. "Rodun kotikenttä" on kuitenkin paikallisille karjankasvattajille myös rasite, sillä he ovat ryhtyneet hyödyntämään keinosiemennyksen etuja vasta myöhään ja käyttäneet tuottoisaa ja tasalaatuista Prim'Holstein-karjaa.

Nurmen käyttö lypsykarjan rehuna johti nopeasti siihen, että Col du Cotentinin väestö alkoi lisätä maidon arvostusta valmistamalla ja markkinoimalla voita.

Nykyään nurmilaitumet ovat edelleen lypsylehmien ruokinnan perusta. Ne laiduntavat nurmella seitsemän kuu-kautta ja muun osan vuotta kuluttavat sitä paikalle kuljetettuna. Tuottajien mieltymys normandialaisrotuun, jonka maidosta saadaan erinomaista voita korkean rasva- ja valkuaispitoisuuden ansiosta, on mahdollistanut kyseisen karjan säilymisen tällä maantieteellisellä alueella merkittävässä määrin.

Valmistuksen erityisosaaminen perustuu tuoreen maidon kylmäketjun hallintaan karjasuojasta voimeijeriin, maidon keräyksen säännöllisyyteen, luonnonmukaiseen hapattamiseen, johon kuuluu hapatekantojen hallinta maidon pastöroinnin avulla ja sitä seuraava hapattaminen, separointiin ja lopuksi kirnuamiseen.

"Beurre d'Isigny" -voi on täyteläistä ja hyvin levittyvää. Rakenteen muokkauksen jälkeen se on kiinteää ja muovailtavaa, eikä sen massa ole rasvaista, tarttuvaa tai murtuvaa. Sen yhtenäinen väri vaihtelee talven norsunluunvalkoisesta laidunkauden aikaiseen leinikinkeltaiseen, ja sen tuoksu muistuttaa raakamaidosta saatua lievästi hapanta ranskan-kermaa ("crème fleurette"). Sen hienovaraisessa maussa voi aistia hasselpähkinän vivahteita.

Maantieteellisen alueen sijainti (meren läheisyys) ja pinnanmuodot (tasaisuus) selittävät sateiden säännöllisen jakautumisen koko vuodelle ja leudot lämpötilat talvellakin. Nämä seikat suosivat nurmen kasvua ympäri vuoden ja karjan pitkää laidunkautta. Kalkki- ja savipitoinen maaperä, viimeaikaiset merisedimentit ja maaperän suuri kivennäispitoisuus kasvattavat runsaita nurmikasvustoja, ja "Haut-Pays"-alueen yläosissa esiintyvät hiesumaat ovat erinomainen kosteuden säätelijä ja edistävät nurmen tasaista kasvua.

Maantieteellisen alueen maidon rasvan laadukkuus perustuu siihen, että karjalle syötetään nurmea, joka tuottaa nimitykselle tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet ja odotetun täyteläisyyden, sekä energiapitoisempia rehuja, jotka edistävät suurten rasvapallojen muodostumista ja näin nurmesta peräisin olevien aromaattisten yhdisteiden siirtymistä maitoon.

"Beurre d'Isigny" -voille on siis leimallista alueen nurmen optimaalinen käyttö lypsykarjan pitkän laidunkauden aikana ja talvikaudella säilörehuruokinta yhdistettynä muunlaisiin rehuihin. Rehun kuljetus "Bas-Pays" -alueelta "Haut-Pays" -alueelle ja rehun säilöntä on perinteinen käytäntö tilojen sijainnin vuoksi, sillä ne sijaitsevat yleensä "Haut-Pays" -alueella mutta niillä on laitumia myös "Bas-Pays" -alueella.

Osin normandialaisperäisestä rodusta koostuvan karjan ravinto on perusta laadukkaalle maidolle, jonka rasva antaa tuotteelle sen erinomaisen ja täyteläisen rakenteen.

Alueen laidunmaiden tiheässä nurmessa olevat karotenoidit antavat voille paljolti sen luontaisen värin, joka on laidunkauden aikana leinikinkeltainen.

Perinteisten voinalmestuskäytäntöjen säilyminen – muun muassa aromien ja maitohapon lisäämisestä kieltäytymisen, hapatetun kerman käyttö ja kirnuaminen – selittää lypsykarjoista saatavassa raaka-aineessa ilmenevät ominaisuudet. Kaupallisten suhteiden säilyminen koko maan meijeriverkostoon, alueen ravintoloihin ja vientimarkkinoihin selittää myös osaltaan tämän tuotannon menestystä.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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