

PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE**od 14. svibnja 2019.****o objavi u Službenom listu Europske unije zahtjeva za odobrenje izmjene koja nije manja specifikacije proizvoda kako je navedena u članku 53. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća za naziv „Beurre d’Isigny” (ZOI)**

(2019/C 177/03)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 50. stavak 2. točku (a) u vezi s njezinim člankom 53. stavkom 2.,

budući da:

- (1) Francuska je podnijela zahtjev za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja za naziv „Beurre d’Isigny” (ZOI) u skladu s člankom 49. stavkom 4. Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- (2) U skladu s člankom 50. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Komisija je ispitala taj zahtjev i zaključila da ispunjava uvjete utvrđene u toj uredbi.
- (3) Kako bi se omogućilo podnošenje obavijesti o prigovoru u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012, zahtjev za odobrenje izmjene koja nije manja specifikacije proizvoda, kako je navedeno u članku 10. stavku 1. prvom podstavku Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 668/2014 ⁽²⁾, uključujući izmijenjeni jedinstveni dokument i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda za registrirani naziv „Beurre d’Isigny” (ZOI) trebalo bi objaviti u *Službenom listu Europske unije*,

ODLUČILA JE:

Jedini članak

Zahtjev za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja, kako je navedeno u članku 10. stavku 1. prvom podstavku Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 668/2014, uključujući izmijenjeni jedinstveni dokument i upućivanje na objavu odgovarajuće specifikacije proizvoda za registrirani naziv „Beurre d’Isigny” (ZOI), nalazi se u Prilogu ovoj Odluci.

U skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 objava ove Odluke temelj je za pravo na podnošenje prigovora na izmjenu iz prvog stavka ovog članka u roku od tri mjeseca od datuma objave ove Odluke u *Službenom listu Europske unije*.

Sastavljeno u Bruxellesu 14. svibnja 2019.

Za Komisiju

Phil HOGAN

Član Komisije⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.⁽²⁾ Provedbena uredba Komisije (EU) br. 668/2014 od 13. lipnja 2014. o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (SL L 179, 19.6.2014., str. 36.).

PRILOG

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA U SPECIFIKACIJI ZA PROIZVOD ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/
ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

**Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU)
br. 1151/2012.**

„Beurre d’Isigny”

EU br.: PDO-FR-0138-AM01 – 19.10.2017.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni 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
FRANCUSKA

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

(Sastav: skupinu koja podnosi zahtjev čine proizvođači mlijeka i maslaca. Stoga ima legitimni interes za podnošenje
zahtjeva za izmjenu.)

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje
- Povezanost sa zemljopisnim područjem
- Označivanje
- Ostalo [podaci o nadležnoj službi u državi članici i skupini koja podnosi zahtjev, podaci o nadzornom tijelu, nacionalni zahtjevi]

4. Vrsta izmjena

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument), koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

5. Izmjene

5.1. Rubrika „Opis proizvoda”

Za razliku od specifikacije registrirane 1996. za dva proizvoda, maslac „Beurre d’Isigny” i vrhnje „Crème d’Isigny”,
poglavlje s opisom karakteristika proizvoda odnosi se jedino na maslac „Beurre d’Isigny”.

Uz to, proširena je definicija boje proizvoda kako bi se u obzir uzele sezonske promjene u prehrani mliječnih krava koje utječu na boju maslaca. Umjesto „zlatnožute boje” boja proizvoda definirana je kao: „boje bjelokosti do zlatnožute boje”. Izraz „glatka” tekstura dopunjava se izrazom „pogodan je za mazanje”. Kako bi se proizvod bolje okarakterizirao, briše se izraz „mirisan” koji proizvod ne opisuje dovoljno detaljno. Umjesto toga arome su opisane na sljedeći način: „arome svježeg vrhnja i lješnjaka”. U cilju obuhvaćanja svih mogućih upotreba proizvoda dodaje se i navod da se maslac „može teksturirati kako bi bio pogodan za raslojavanje”. U tom se poglavlju navodi i da maslac „može biti slan” što je u važećim specifikacijama navedeno jedino u dijelu „Metoda dobivanja”. Naposljetku, dodaju se udjeli masti različitih kategorija maslaca: najmanje 82 % za slatki maslac i najmanje 80 % za slani maslac.

Stoga se tekst važećih specifikacija: „Ova dva mliječna proizvoda imaju izvorne značajke. Prirodne su zlatnožute boje. Mirisni su i glatke teksture.”

zamjenjuje sljedećim:

„Maslac ‚Beurre d’Isigny’ prirodne je boje bjelokosti do zlatnožute boje. Zbog svoje glatke teksture pogodan je za mazanje. Često se osjete arome kiselog vrhnja i lješnjaka. Maslac se može teksturirati kako bi bio pogodan za raslojavanje te može biti slan.

Slatki maslac ima udio masti veći od 82 %, a udio masti u slanom maslacu veći je od 80 %.”

Ovaj se odlomak dodaje i u točku 3.2. jedinstvenog dokumenta umjesto rečenice iz sažetka kojom se u opisu proizvoda navodi: „Maslac je prirodne zlatnožute boje koja nastaje zbog iznimno visokog udjela karotenoida.”

Nadalje, izraz „iznimno visok udio karotenoida” ponavlja se u rubrici specifikacija i jedinstvenog dokumenta o uzročnoj povezanosti jer rubrika o opisu proizvoda ne sadržava ciljnu vrijednost udjela karotenoida u maslacu.

5.2. **Rubrika „Zemljopisno područje”**

Poglavlje specifikacija „Definicija zemljopisnog područja” obuhvaća sve faze koje se odvijaju na zemljopisnom području. Ažurirani su i nazivi različitih općina koje pripadaju zemljopisnom području.

Predmetnim se izmjenama pojašnjavaju različite faze i ažurira popis općina, ali ne mijenja se definicija zemljopisnog područja.

Pakiranje proizvoda obvezno se provodi na zemljopisnom području. Taj se postupak stoga mora odvijati brzo nakon završetka proizvodnje kako ne bi došlo do promjene proizvoda zbog oksidacije masti do koje često dolazi tijekom dugotrajnog transporta te kako bi se izbjegla prijevara (mješavina maslaca). Osim toga, navodi se da se eventualno smrzavanje/duboko smrzavanje proizvoda provodi na zemljopisnom području oznake izvornosti. Time se osigurava najbolja moguća sljedivost i jamči kontinuitet faza koje se trebaju provoditi na zemljopisnom području

5.3. **Rubrika „Dokaz o podrijetlu”**

U pogledu izrade nacionalnih zakona i propisa poglavlje specifikacija o „Podacima koji dokazuju podrijetlo proizvoda sa zemljopisnog područja” pročišćeno je te objedinjuje obveze prijavljivanja i vođenja registara u pogledu sljedivosti proizvoda i praćenja uvjeta proizvodnje.

Stoga se dodaju odlomci o sljedećem:

— „identifikacijskoj prijavi” subjekata i njihovih različitih obveza prijavljivanja, konkretno o privremenoj obustavi proizvodnje („prethodna izjava o nepostojanju namjere proizvodnje” i „prethodna izjava o ponovnom pokretanju proizvodnje”),

- „vođenju registara” kojima se utvrđuju obveze uzgajivača i koji uključuje nacionalne odredbe na snazi za proizvođače maslaca i
- načinima kontrole predviđenima nacionalnim odredbama na snazi: „Cjelokupni postupak upotpunjen je analitičkim i organoleptičkim ispitivanjima koja se provode nenajavljeno i ispitivanjem uzoraka zapakiranih proizvoda spremnih za prodaju.”

5.4. **Rubrika „Metoda proizvodnje”**

Specifikacija sadržava brojne točke u kojima su opisane metode proizvodnje kako bi se bolje opisali uvjeti proizvodnje mlijeka i prerada maslaca „Beurre d’Isigny”. Ti elementi pridonose jačanju povezanosti sa zemljopisnim područjem.

Uvedene su odredbe o upravljanju mliječnim stadom (pasmima, prehrana) koje se temelje na tradicionalnim praksama.

Upravljanje stadom

Mliječno stado definirano je na sljedeći način:

„U smislu ovih specifikacija stado je cijelo goveđe mliječno stado na jednom gospodarstvu koje se sastoji od mliječnih krava u laktaciji i zasušenih junica.”

Cilj je predmetne odredbe specifikacije jasno utvrditi na koje se životinje upućuje pri upotrebi pojmova „mliječno stado” i „mliječne krave” kako bi se izbjegla zabuna.

U cilju potvrde povezanosti između proizvoda i zemljopisnog područja u pogledu tradicije ispaše na zemljopisnom području ishrana travom (ispaša, sijeno ...) uređena je sljedećim odredbama:

- „Ispaša stada traje najmanje sedam mjeseci.”
- „Glavna površina za ispašu svakog gospodarstva sastoji se od najmanje 50 % trave. Svaka od krava u laktaciji ima na raspolaganju najmanje 35 jutara travnjaka (prirodnih, privremenih ili godišnjih) od čega najmanje 20 jutara pašnjaka ili najmanje 10 jutara pašnjaka uz ishranu svježim krmivom.”

Pasmima

Kako bi se zajamčila znatna upotreba mlijeka koje se dobiva od krava normandijske pasmine za proizvodnju maslaca „Beurre d’Isigny” i s obzirom na to da je to element povezanosti zemljopisnog područja i proizvoda, dodaje se sljedeći tekst:

„Pri proizvodnji prikupljeno mlijeko namijenjeno proizvodnji maslaca ‚Beurre d’Isigny’ dolazi od cijelog stada koje se sastoji od najmanje 30 % mliječnih krava normandijske rase.”

U cilju definiranja pojma prikupljanja i utvrđivanja kontrole odredbe dodaje se i sljedeći tekst:

„Prikupljeno mlijeko obuhvaća svo mlijeko koje proizvođač prikupi i upotrijebi za izradu maslaca u razdoblju od 48 sati.”

Ta se detaljna objašnjenja uvode u točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Ishrana stada

Kako bi se potvrdila povezanost proizvoda sa zemljopisnim područjem i to prehranom mliječnih krava koja većinom potječe sa zemljopisnog područja, dodaje se navod da 80 % osnovnog obroka stada potječe sa zemljopisnog područja te da svježa ili konzervirana trava mora činiti prosječno najmanje 40 % obroka tijekom razdoblja ispaše i najmanje 20 % dnevnog obroka u ostalom dijelu godine. Nadalje, kako bi se bolje definirala vrsta upotrijebljene hrane, utvrđen je pozitivan popis dopuštenog krmiva. Stoga se u specifikaciju dodaju sljedeće odredbe:

„Na zemljopisnom području proizvodi se 80 % osnovnog obroka stada, izračunano u suhoj tvari. Osnovni obrok sastoji se od sljedećeg svježeg ili konzerviranog krmiva: trave, kukuruza, mladih žitarica ili proteinskih usjeva (cijele biljke), slame, lucerne te stočne repe, korjenastog povrća i dehidrirane pulpe repe.”

„Svježa ili konzervirana trava čini najmanje 40 % osnovnog obroka tijekom prosječno najmanje sedam mjeseci ispaše. U ostalom dijelu godine njezin udio u dnevnom stočnom obroku ne smije biti manji od 20 % izraženo u suhoj tvari.”

Predmetne odredbe, koje se odnose na ishranu stada, navedene su i u točki 3.3 jedinstvenog dokumenta.

Unos dodataka ishrani za mliječne krave ograničen je na 1 800 kg suhe tvari po kravi u stadu tijekom kalendarske godine. Time se nastoji izbjeći da ti dodaci ishrani zauzmu glavno mjesto u prehrani stada te se potiče osnovni obrok koji dolazi sa zemljopisnog područja.

Dodaje se sljedeći odlomak:

„Unos dodataka ishrani ograničen je na 1 800 kg izraženo u suhoj tvari po kravi u stadu tijekom kalendarske godine.”

Ta je odredba dodana i u točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Specifikacijom se utvrđuju proizvodi i sirovine koji su zabranjeni u prehrani krava u laktaciji zbog njihova negativnog učinka na organoleptička svojstva mlijeka. Stoga se dodaje sljedeći odlomak:

„U osnovnom obroku i dodacima ishrani zabranjeni su: kupus, repa, stočna repa i repica kao zeleno krmivo.

Sljedeće sirovine zabranjene su kao dodaci ishrani prema klasifikaciji hrane za životinje iz Priloga C Uredbi (EU) br. 68/2013 o hrani za životinje:

- palmino ulje, ulje kikirikija, suncokretovo i maslinovo ulje i njihovi izomeri (razred 2.20.1.);
- mliječni proizvodi i od njih dobiveni proizvodi (razred 8.);
- proizvodi od kopnenih životinja te od njih dobiveni proizvodi (razred 9.);
- ribe, ostale akvatične životinje te njihovi proizvodi (razred 10.) osim ulja jetre bakalara i
- razno (razred 13.) osim glukozne melase.

Zabranjeni su i urea i njezini derivati te nutritivni dodaci utvrđeni Prilogom 1. Uredbi (EZ) br. 1831/2003 o dodacima hrani za životinje.”

Ti su različiti elementi navedeni u točki 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Kako bi se bolje opisale sadašnje prakse, dodaju se dva poglavlja o različitim fazama proizvodnje maslaca: „prikupljanje i zaprimanje mlijeka” te „izrada i pakiranje”.

Prikupljanje i zaprimanje mlijeka

Kako bi se izbjegli problemi s kvarenjem sirovine na farmi, utvrđen je rok za skladištenje mlijeka namijenjenog proizvodnji maslaca „Beurre d'Isigny”.

Osim toga, radi bolje sljedivosti zabranjen je prekrcaj mlijeka između gospodarstva i pogona za proizvodnju maslaca.

Naposljetku, dodan je kriterij o kiselosti sirova mlijeka kako bi se zajamčila nepokvarena sirovina

Ti su različiti elementi navedeni u sljedećoj odredbi:

„Mlijeko se prikuplja najviše svakih 48 sati nakon prve mužnje. Mlijeko prikupljeno na gospodarstvima dostavlja se izravno u pogon za obiranje mlijeka bez prekrcaja. Kiselost sirova mlijeka pri primopredaji iznosi između 14° i 16° Dornic, a njegova pH-vrijednost između 6,6 i 6,85.”

Ta se odredba u cijelosti nalazi u točki 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Izrada i pakiranje

Obiranje i pasterizacija

dodaje se poglavlje o obiranju i pasterizaciji. Utvrđeno je da je „vrijeme čekanja prije obiranja najviše 48 sati nakon zaprimanja mlijeka” kako bi se očuvala kvaliteta sirovine.

Dodane su sljedeće dvije faze pasterizacije koje omogućuju dobivanje utvrđenog proizvoda:

„Prikupljeno punomasno mlijeko može se prije obiranja pretpasterizirati pri temperaturi od 74 °C. Nakon obiranja vrhnje se tijekom 30 do 180 sekundi pasterizira na temperaturi između 86 °C i 95 °C.”

Tom se odredbom dopunjuje odredba iz važeće specifikacije: „Mlijeko i vrhnje pasteriziraju se.”

Osim toga brišu se upućivanja na pravne zahtjeve i nacionalne propise o stoci, mlijeku i maslacu.

Nadalje, određen je najdulji rok između završetka obiranja mlijeka i pasterizacije kako bi se očuvala kvaliteta sirovine: „Taj se postupak provodi u roku od najviše 36 sati nakon završetka obiranja mlijeka.”

Kako bi se utvrdile vrste vrhnja koje se mogu upotrijebiti za proizvodnju maslaca „Beurre d'Isigny”, utvrđeno je da je „Minimalni udio masti u vrhnju namijenjenom proizvodnji maslaca najmanje 35 grama na 100 grama proizvoda.”

U pogledu različitih upotreba proizvoda u trenutku obiranja i pasterizacije mlijeka dodaje se da se „lagano vrhnje, sirovo vrhnje, sterilizirano vrhnje i vrhnje sterilizirano pri vrlo visokoj temperaturi ne mogu upotrijebiti za izradu maslaca.”

Ta se rečenica dodaje u točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Dopunjen je i popis tvari koje se ne smiju upotrebljavati za dobivanje maslaca „Beurre d'Isigny”, odnosno utvrđuju se zabrana mlaćenice i zabrana dodavanja aditiva, pomoćnih tvari za preradu i drugih sastojaka osim mliječnih startera.

Stoga se sljedeći odlomak:

„Za potrebe proizvodnje maslaca ‚Beurre d'Isigny’ i njegova stavljanja na tržište zabranjena je upotreba sljedećih tvari:

- vrhnja sirutke, rekonstituiranog, smrznutog ili duboko smrznutog vrhnja,
- bojila ili antioksidanasa i
- regulatora kiselosti namijenjenih smanjenju kiselosti mlijeka ili vrhnja,”

zamjenjuje odlomkom:

„Lagano vrhnje, sirovo vrhnje, sterilizirano vrhnje ili vrhnje sterilizirano pri vrlo visokoj temperaturi ne smiju se upotrebljavati za izradu maslaca.

U proizvodnji vrhnja namijenjenog izradi maslaca ‚Beurre d'Isigny’ zabranjena je upotreba vrhnja sirutke, mlaćenice, rekonstituiranog, smrznutog ili duboko smrznutog vrhnja, bojila ili antioksidanasa, regulatora kiselosti namijenjenih smanjenju kiselosti mlijeka ili vrhnja, aditiva, pomoćnih tvari za preradu i svih drugih sastojaka osim mliječnih startera.”

Odredba kojom se utvrđuje da „svi postupci kojima se povećava udio nemasne suhe tvari, a posebno dodavanje kultura i mliječnih startera tijekom miješanja” premještena je u poglavlje „Nanošenje mikrobne kulture i bućkanje” u kojem se navode i kojim se utvrđuju različite faze proizvodnje maslaca u strogom smislu, a posebno faza miješanja (ili bućkanja).

Odredba kojom se utvrđuje da se „maslacu može dodati najviše 2 grama soli na 100 grama proizvoda” jednako je tako premještena u poglavlje „Nanošenje mikrobne kulture i bućkanje” uz brisanje ograničenja od 2 grama soli na 100 grama jer je ono već utvrđeno općim propisima.

Nanošenje mikrobne kulture i bućkanje

Sastavljeno je novo poglavlje kako bi se razdvojile odredbe o nanošenju mikrobne kulture i bućkanju. Posebno se utvrđuje da se nanošenje mikrobne kulture kod vrhnja provodi „u pogonu za izradu maslaca” i to u roku od najviše 48 sati od završetka obiranja mlijeka. Dodaje se i da treba poštovati maksimalan rok od 72 sata između zaprimanja mlijeka i nanošenja mikrobne kulture kod vrhnja.

Metoda dobivanja maslaca isto je tako detaljno opisana dodajući da se maslac dobiva bućkanjem fermentiranog i zrelog vrhnja (u bućkalici za maslac ili u stepci) te da se dobivena zrna maslaca miješaju, a zatim eventualno peru, a pH-vrijednost gotova maslaca ne smije biti veća od 6.

Utvrđuje se zabrana postupaka kojima se pH-vrijednost maslaca snižava drugim postupkom osim biološkog zrenja. Isto tako, tijekom proizvodnje maslaca izričito je zabranjeno dodavanje koncentriranog permeata mliječne kulture i aromatičnog kvasca (NIZO proces). Briše se mogućnost dodavanja soli u granici od 2 grama na 100 grama maslaca jer je granica već utvrđena općim propisima.

Poglavlje „Nanošenje mikrobne kulture i bućkanje” specifikacije stoga glasi:

„Nanošenje mikrobne kulture na vrhnje namijenjeno izradi maslaca ‚Beurre d’Isigny’ provodi se u pogonu za izradu maslaca pri temperaturi između 9 °C i 15 °C najkasnije 48 sati nakon završetka obiranja mlijeka i najkasnije 72 sata nakon zaprimanja mlijeka. Prije bućkanja u bućkalici ili stepki vrhnje se podvrgava biološkom zrenju tijekom najmanje 12 sati na temperaturi između 9 °C i 15 °C. Zrna maslaca zatim se miješaju i eventualno ispiru. Nakon izrade pH-vrijednost maslaca ne smije biti veća od 6.

Zabranjen je bilo kakav proces kojim se povećava udio nemasne suhe tvari, a posebno dodavanje kultura i mliječnih startera tijekom miješanja. Isto tako, zabranjen je svaki postupak kojim se snižava pH-vrijednost maslaca drugim postupkom osim biološkim zrenjem vrhnja, a posebno dodavanje koncentriranog permeata mliječne kulture i aromatičnog kvasca tijekom izrade maslaca (NIZO proces).

Maslacu se može dodati sol u granicama određenima propisima.”

U pogledu „teksturiranja” utvrđeno je da se maslac „Beurre d’Isigny” može teksturirati radi njegove prilagodbe upotrebi u pekarstvu i slastičarstvu:

„Maslac ‚Beurre d’Isigny’ može se fizički obrađivati, odnosno kristalizirati i time dobiti plastičnost i mehaničku otpornost te razviti otpornost na topljenje (maslac za lisnata tijesta) kako bi se kao sirovina mogao upotrijebiti u pripremi prehrambenih namirnica, a posebno u pekarstvu i slastičarstvu.”

Taj je postupak potreban jer postoje velike razlike u otapanju maslaca ovisno o godišnjem dobu: maslac je mekši ljeti, a tvrdi zimi. Ta razlika u topljenju nastaje zbog razlike u sastavu masnih kiselina u masti. Fizičkom obradom maslaca ta se razlika uklanja te se osigurava pravilna konzistentnost tijekom cijele godine. Takva promjena teksture maslaca omogućuje optimalnu prikladnost za raslojavanje. Tim se postupkom ne mijenja okus maslaca. Taj se postupak primjenjivao već pri registraciji ZOI-a „Beurre d’Isigny”, ali u registriranoj specifikaciji nije bio toliko detaljno opisan. Pekarski i slastičarski proizvodi pokazuju sve kvalitete maslaca „Beurre d’Isigny” ZOI u drugom obliku.

Pakiranje je detaljno opisano u svrhu preciziranja određenih praksi. Dodano je da maslac pakiran u pakiranja od 1 kg do najviše 25 kg može biti smrznut ili duboko smrznut tijekom najviše 12 mjeseci. Maslac se može smrznuti/duboko smrznuti najkasnije 10 dana nakon faze teksturiranja za teksturirani maslac i 30 dana nakon proizvodnje za neteksturirani maslac. Maslac se u tom slučaju čuva na temperaturi od –18 °C do –23 °C.

Smrzavanjem maslaca pakiranog u pakiranja od 1 kg i spremnicima od više od 10 kg zadovoljavaju se potrebe određenih poduzeća prehrambene industrije (pekare, slastičarnice) kojima je potreban maslac čija konzistencija ima posebne značajke povezane s razdobljem proizvodnje. Smrzavanje ili duboko smrzavanje tijekom najviše 12 mjeseci ne mijenja organoleptičke značajke maslaca. Naime, ta se uobičajena praksa koja je vrlo raširena u mliječnoj industriji danas pokazala učinkovitom u pogledu konzervacije i očuvanja organoleptičkih kvaliteta.

U pogledu pakiranja maslaca dodaje se navod da je najveće dopušteno pakiranje za prodaju 25 kilograma. Ta je odredba u skladu s tradicijom pakiranja maslaca „Beurre d'Isigny” u velikim spremnicima (spremnici od 20 do 200 litara koji su se upotrebljavali u 18. i 19. stoljeću). Ipak, dopušten je transport maslaca od jednog do drugog pogona unutar zemljopisnog područja u pakiranjima veće težine.

Odredba specifikacija glasi:

„Maslac ‚Beurre d'Isigny’ pakira se u prodajna pakiranja čija težina nije veća od 25 kilograma. Dopušten je transport maslaca od pogona do pogona unutar određenog zemljopisnog područja u pakiranjima veće težine.

Maslac ‚Beurre d'Isigny’ može se smrznuti/duboko smrznuti i održavati na temperaturi od -18°C do -23°C samo ako je pakiran u pakiranje od najmanje 1 kilogram do najviše 25 kilograma i najviše tijekom razdoblja od 12 mjeseci. Smrzavanje/duboko smrzavanje provodi se najkasnije 10 dana nakon izrade maslaca za teksturirani maslac i najkasnije 30 dana nakon izrade za neteksturirani maslac.”

Ta su pravila djelomično navedena u točki 3.5. jedinstvenog dokumenta „Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv.”

5.5. **Rubrika „Povezanost”**

Poglavlje specifikacija „Povezanost sa zemljopisnim područjem” u cijelosti je prepisano kako bi se što jasnije prikazala povezanost između maslaca „Beurre d'Isigny” i njegova zemljopisnog područja, bez izmjene srži povezanosti. Tim se prikazom posebno naglašavaju uvjeti proizvodnje mlijeka, a osobito činjenica da prehrana temeljena na optimalnoj upotrebi trave uz dugo razdoblje ispaše omogućuje postizanje kvalitete masne tvari u mlijeku prikladnu za izradu maslaca „Beurre d'Isigny” koja zahtijeva posebno umijeće. Pritom se briše i navod da je maslac „Beurre d'Isigny” bogat oleinskom kiselinom jer se smatra nespecifičnom informacijom.

Točka „Posebnosti zemljopisnog područja” uključuje prirodne čimbenike zemljopisnog područja i ljudske čimbenike koje spaja s povijesnom komponentom te naglašava specifično umijeće.

Točka „Posebnosti proizvoda” naglašava određene elemente koji su uneseni u opis proizvoda.

Naposljetku, točkom „Uzročna povezanost” pojašnjava se interakcija prirodnih i ljudskih čimbenika te proizvoda.

Cjelokupan dio o povezanosti naveden u specifikaciji ZOI-ja nalazi se u točki 5. jedinstvenog dokumenta.

5.6. **Rubrika „Označivanje”**

U cilju razjašnjavanja elemenata koji potrošačima omogućuju identifikaciju proizvoda:

- dodaje se navod da proizvodi s oznakom izvornosti imaju pojedinačne etikete s nazivom oznake izvornosti, a veličina slova na etiketi iznosi najmanje dvije trećine veličine većih slova na toj etiketi. To se pravilo ne primjenjuje na naljepnicu ako je naziv oznake izvornosti naveden i na etiketi;
- izmijenjeni su izrazi koji se trebaju nalaziti na naljepnici na pakiranju: „zaštićena” umjesto „kontrolirana”. Gospodarski subjekt odgovoran je za stavljanje naljepnica;
- navedeno je da se simbol ZOI Europske unije nalazi u neposrednoj blizini naljepnice (jedan pored drugog ili jedan ispod drugog, a između njih ne smije biti nikakav drugi izraz).

Briše se odredba o zabrani upotrebe riječi „Isigny” ili „Isigny-sur-mer” ili bilo koje druge riječi, grafičkog prikaza ili ilustracije koja se odnosi na to područje za proizvode koji ne odgovaraju uvjetima utvrđenima u specifikaciji jer ta odredba ne pripada specifikaciji.

Sljedeći odlomci:

„Naljepnica s riječima ‚Beurre d’Isigny – kontrolirana oznaka izvornosti‘ ili ‚Crème d’Isigny – kontrolirana oznaka izvornosti‘ mora biti zalijepljena ili navedena na pakiranju ili spremniku pod nadzorom zainteresiranog subjekta.

Upotreba toponima ‚Isigny‘ ili ‚Isigny-sur-Mer‘ ili bilo koje druge riječi, grafičkog prikaza ili ilustracije koja se odnosi na to područje zabranjena je pri stavljanju na tržište maslaca koji nije proizveden, pakiran i stavljen na tržište u skladu s odlukom kojom se uređuje dodjeljivanje oznake.”

zamjenjuju se ovim odlomcima:

„Svako pakiranje maslaca ‚Beurre d’Isigny‘ s oznakom ZOI koje se stavlja na tržište mora imati pojedinačnu naljepnicu koja sadržava naziv oznake izvornosti ispisan slovima čija veličina iznosi najmanje dvije trećine veličine slova na etiketi.

Naljepnica s riječima ‚Beurre d’Isigny – Zaštićena oznaka izvornosti‘ mora biti zalijepljena ili prikazana na pakiranju ili spremniku pod nadzorom subjekta.

Simbol ZOI Europske unije i naljepnica nalaze se jedan pored drugog ili jedan ispod drugog, a između njih ne smije biti nikakav drugi izraz. Najmanja veličina oznake izvornosti ne primjenjuje se na naljepnicu ako se ta oznaka već nalazi na etiketi.”

Ta se izmjena odnosi i na točku 3.6. jedinstvenog dokumenta „Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv”.

5.7. **Rubrika „Ostalo”**

U poglavlju „Nadležna služba u državi članici” ažurirana je adresa Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu (INAO).

U poglavlju „Skupina koja podnosi zahtjev” ažurirani su podaci o skupini koja podnosi zahtjev.

U poglavlju specifikacija „Upućivanja na nadzorna tijela” ažurirani su naziv i podaci službenih tijela. U toj se rubrici navode podaci nadležnih tijela u području kontrola na razini Francuske: Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu (INAO) i Glavne uprave za tržišno natjecanje, potrošačka pitanja i sprečavanje prijevara (DGCCRF). Dodaje se informacija o tome da su naziv i podaci o certifikacijskom tijelu dostupni na internetskim stranicama INAO-a te u bazi podataka Europske komisije.

Specifikaciji se dodaje poglavlje „Nacionalni zahtjevi”. Sastoji se od tablice glavnih točaka koje treba kontrolirati, njihovih referentnih vrijednosti kao i metode njihova ocjenjivanja.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Beurre d’Isigny”

EU br.: PDO-FR-0138-AM01 – 19.10.2017.

ZOI (X) ZOZP ()

1. **Naziv**

„Beurre d’Isigny”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.5. Ulja i masti (maslac, margarin, ulja itd.)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Maslac „Beurre d'Isigny” prirodne je boje bjelokosti do zlatnožute boje. Zbog svoje glatke teksture pogodan je za mazanje. Često se osjete arome kiselog vrhnja i lješnjaka. Maslac se može teksturirati kako bi bio pogodan za raslojavanje i može biti slan.

Slatki maslac ima udio masti veći od 82 %, a udio masti u slanom maslacu veći je od 80 %.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Kako bi se prehranom koja dolazi sa zemljopisnog područja zajamčila povezanost područja i proizvoda, mliječne krave pasu najmanje sedam mjeseci u godini, a svako gospodarstvo raspolaže s najmanje 0,35 ha travnate površine po mliječnoj kravi od čega je najmanje 0,20 ha dostupno iz prostorija za mužnju ili je najmanje 0,10 ha dostupno iz prostora za mužnju uz dopunsku ishranu travom. Svako gospodarstvo ima glavnu površinu za ispašu koja se sastoji od najmanje 50 % trave.

Prehrana mliječnih krava ne može u potpunosti potjecati sa zemljopisnog područja. Naime, površine pod kulturama na tom području ne mogu uvijek zadovoljiti potrebu mliječnih krava za bjelančevinama. K tome, ne može se jamčiti podrijetlo sirovina koje čine dodatnu ishranu. Na zemljopisnom području proizvodi se 80 % osnovnog obroka stada koji se sastoji od krmiva (izračunano u suhoj tvari po godini). Uzme li se u obzir činjenica da osnovni obrok čini približno 70 % ukupne ishrane mliječnih krava, udio hrane koja dolazi sa zemljopisnog područja procjenjuje se na najmanje približno 56 %.

Trava u različitom obliku čini prosječno najmanje 40 % osnovnog obroka tijekom najmanje sedam mjeseci ispaše i najmanje 20 % dnevnog obroka u ostalom dijelu godine. Unos dodataka ishrani ograničen je na 1 800 kg po kravi u stadu tijekom kalendarske godine.

Dopuštena krmiva jesu: trava, kukuruz ili proteinske kulture (cijela biljka), slama, lucerna (cijela, svježa ili konzervirana) te stočna repa, korjenasto povrće i dehidrirana pulpa repe.

Kupus, repa, stočna repa i repica kao zeleno krmivo, urea i njezini derivati zabranjeni su u osnovnom obroku i kao dodatak ishrani.

Sljedeće sirovine zabranjene su u dodacima ishrani:

- palmino ulje, ulje kikirikija, suncokretovo i maslinovo ulje i njihovi izomeri;
- mliječni proizvodi i od njih dobiveni proizvodi;
- proizvodi od kopnenih životinja te od njih dobiveni proizvodi;
- ribe, ostale akvatične životinje te njihovi proizvodi osim ulja jetre bakalara i
- razno, osim glukozne melase.

Pri proizvodnji prikupljeno mlijeko namijenjeno proizvodnji maslaca „Beurre d'Isigny” dolazi od ukupnog stada koje se sastoji od najmanje 30 % mliječnih krava normandijske pasmine, a prikupljeno mlijeko čini sve mlijeko koje proizvođač prikupi i upotrijebi za izradu maslaca u razdoblju od 48 sati.

Mlijeko se prikuplja najviše svakih 48 sati nakon prve mužnje. Mijeko prikupljeno na gospodarstvima dostavlja se izravno u pogon za obiranje mlijeka bez prekrcaja. Kiselost sirova mlijeka pri primopredaji iznosi između 14 ° i 16 °Dornic, a njegova pH-vrijednost između 6,6 i 6,85.

Najmanji udio masne tvari u vrhnju namijenjenom proizvodnji maslaca iznosi najmanje 35 g na 100 g proizvoda. Lagano vrhnje, sirovo vrhnje, sterilizirano vrhnje ili vrhnje sterilizirano pri vrlo visokoj temperaturi ne smiju se upotrebljavati za izradu maslaca.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja mlijeka i izrada maslaca provode se na zemljopisnom području definiranom u točki 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Eventualno smrzavanje maslaca i njegovo pakiranje odvijaju se na zemljopisnom području.

Naime, pakiranje maslaca vrlo je važan postupak u kontroli kvalitete proizvoda jer je mast osjetljiva na oksidaciju. Stoga se pakiranje proizvoda mora odvijati brzo nakon završetka proizvodnje. Prema tome, postupak se odvija na zemljopisnom području određenom u točki 4. u prodajna pakiranja čija težina nije veća od 25 kilograma.

Maslac se može smrznuti ili duboko smrznuti tijekom najviše 12 mjeseci pod uvjetom da je pakiran u pakiranja od najmanje 1 kilograma do najviše 25 kilograma. Smrzavanje se provodi najkasnije 10 dana nakon izrade maslaca za teksturirani maslac i najkasnije 30 dana nakon izrade za neteksturirani maslac.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Svako pakiranje maslaca „Beurre d'Isigny” s oznakom ZOI koje se stavlja na tržište mora imati pojedinačnu naljepnicu koja sadržava naziv oznake izvornosti ispisan slovima čija veličina iznosi najmanje dvije trećine veličine slova na etiketi.

Naljepnica s riječima „Beurre d'Isigny – Zaštićena oznaka izvornosti” mora biti zalijepljena ili prikazana na pakiranju ili spremniku pod nadzorom subjekta.

Simbol ZOI Europske unije i naljepnica nalaze se jedan pored drugog ili jedan ispod drugog, a između njih ne smije biti nikakav drugi izraz. Najmanja veličina oznake izvornosti ne primjenjuje se na naljepnicu ako se ta oznaka već nalazi na etiketi.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Određeno zemljopisno područje proteže se na području općina sljedećih departmana:

Departman Calvados (82 općine):

Kanton Bayeux, sve općine osim općina 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, sve općine osim općina La Bazoque, Cahagnolles, Cormolain, Foulognes, Litteau, Planquery, Sainte-Honorine-de-Drucy, Sallen.

Departman la Manche (93 općine):

Kanton Agon-Coutainville, općine Auxais, Feugères, Gonfreville, Gorges, Marchésieux, Nay, Périers, Raids, Saint-Germain-sur-Sèves, Saint-Martin-d'Aubigny, Saint-Sébastien-de-Raids.

Kanton Bricquebec, općine Etienville, Les Moitiers-en-Bauptois, Orglandes.

Kanton Carentan-les-Marais, sve općine.

Kanton Créances, općine Montsenelle (samo za područje nekadašnjih općina Coigny, Prétot-Sainte-Suzanne, Saint-Jores), Le Plessis-Lastelle.

Kanton Pont-Hébert, sve općine osim općina Bérigny, Saint-André-de-l'Epine, Saint-Georges-d'Elle, Saint-Germain-d'Elle, Saint-Pierre-de-Semilly.

Kanton Saint-Lô-1, sve općine osim općina Agneaux, Le Lorey, Marigny-Le-Lozon (samo za područje nekadašnje općine Lozon), Le Mesnil-Amey, Saint-Gilles, Saint-Lô.

Kanton Valognes, sve općine osim općina Brix, Huberville, Lestre, Lieusaint, Montaigu-la-Brisette, Saint-Germain-de-Tournebut, Saint-Joseph, Saint-Martin-d'Audouville, Saussemesnil, Tamerville, Valognes, Vaudreville, Yvetot-Bocage.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Zemljopisno područje proizvodnje maslaca „Beurre d'Isigny” ima oblik polumjeseca koji se nalazi na sedimentnom terenu niske nadmorske visine (< 50 m). Taj prostor, koji se naziva Col du Cotentin, značajna je geološka jedinica oblikovana višestrukom transgresijom i regresijom mora. Razlikuju se područje „Bas Pays”, koje je obilježeno velikim obalnim močvarama i isušanim naplavnim ravninama, i „Haut Pays”, šumovito područje koje čine zaravan i vapnenački otočići te niski brežuljci glinena i stjenovita tla na istoku. Glavne značajke tla jesu obilne morske i riječne naplavine koje se uglavnom nalaze u estuariju Baie des Veys i nizinama rijeka koje u njega utječu.

Klima regije Col de Cotentin određena je kao umjerena oceanska klima s prosječno 800 mm padalina i više od 170 kišnih dana koji su ravnomjerno raspodijeljeni u godini, svježim ljetnim temperaturama i blagim zimama te manjim temperaturnim razlikama nego u općini Saint-Lô ili Caen. Ta je vlažna, maglovita i blaga klima homogena zbog nedostatka reljefa. Utjecaj oceana očituje se u velikim količinama posolice koja prekriva travnjake.

Col de Cotentin jedno je od normandijskih travnatih područja koje je postojalo i prije vala pretvaranja oranica u travnjake u Normandiji koje je započelo 1800. Uzgajivači su regiju Isigny pretvorili u prestižno travnato područje koje je Association Normande 1874. opisala kao „bogato pašnjacima, pravim izvorom vrhnja i maslaca”.

Uzgajivači regije Cotentin od sredine 19. stoljeća brinu se o čistoći pasmine Cotentin iz koje je nastala normandjska pasmina, posebno zbog mogućnosti dobivanja mlijeka od te lokalne pasmine. No, zbog te titule „kolijevke pasmine” ispaštaju lokalni uzgajivači koji nisu iskoristili napredak u umjetnoj oplodnji, stoga se okreću produktivnoj i homogenoj pasmini Prim'Holstein.

Mliječno stado valoriziralo je travu, a stanovništvo regije Col de Cotentin ubrzo je tome dodalo valorizaciju mlijeka izradom i stavljanjem maslaca na tržište.

Danas su travnjaci još uvijek temelj prehrane mliječnih krava koje travu pasu najmanje sedam mjeseci, a u ostalom je dijelu godine konzumiraju kao dodatak. Privrženostu proizvođača normandijskoj pasmini od koje se dobiva izvrstan maslac zahvaljujući mlijeku bogatom mastima i bjelančevinama, ta se pasmina na zemljopisnom području održava u znatnom udjelu.

Umijeće izrade uključuje konzerviranje svježeg mlijeka kontrolom temperature staje u pogonu za proizvodnju maslaca, redovno prikupljanje mlijeka, biološko zrenje koje je povezano s kontrolom fermentacijske flore pasterizacijom mlijeka nakon koje dolazi nanošenje mikrobne kulture, obiranje te na kraju bučkanje.

Maslac „Beurre d'Isigny” glatke je teksture, vrlo pogodan za mazanje. Nakon teksturiranja čvrst je i rastezljiv, a tijesto mu nije ni masno ni ljepljivo te se ne kida. Jednolične je boje bjelokosti do zlatnožute boje ovisno o sezoni ispaše, a miris je obilježen svježim notama koje podsjećaju na kiselo vrhnje. U nježnom okusu maslaca mogu se osjetiti note lješnjaka.

Zemljopisni položaj (blizina mora) i morfološka obilježja (izostanak reljefa) zemljopisnog područja objašnjavaju pravilnu raspodjelu padalina u godini i blage temperature, čak i zimi. Ti su elementi povoljni za rast trave tijekom cijele godine te za dugo razdoblje ispaše životinja. Glineno-vapnenačka tla kao noviji morski sediment bogat mineralima zaslužna su za bogate pašnjake, dok je vapnenac koji prekriva regiju „Haut-Pays” izvanredan regulator vode povoljan za redoviti rast trave.

Kvaliteta mliječne masti na zemljopisnom području dobiva se kombinacijom dodatka trave koja daje organoleptičke kvalitete svojstvene oznaci te željenu glatkoću i energetskih krmiva koja potiču proizvodnju velikih kuglica masti koje učvršćuju aromatične spojeve u mlijeku koji nastaju unosom trave.

Maslac „Beurre d'Isigny” stoga karakteriziraju optimalna upotreba trave sa zemljopisnog područja, dugo razdoblje ispaše mliječnog stada te ishrana konzerviranim krmivom u zimskom razdoblju uz unos drugih vrsta krmiva. Naime, transport krmiva iz regije Bas-Pays u regiju Haut-Pays i njihova konzervacija tradicionalna je praksa zbog zemljopisnog položaja farmi koje se obično nalaze u regiji Haut-Pays, ali raspoložu i pašnjacima u regiji Bas-Pays.

Takva prehrana stoke koja je djelomično normandijske pasmine daje kvalitetno mlijeko čija mast daje proizvodu izvrsnu glatku teksturu.

Nadalje, karotenoidi iz trave na pašnjacima u regiji maslacu daju prirodnu zlatnožutu boju tijekom sezone ispaše.

Očuvanje tradicionalnih praksi u proizvodnji maslaca, pri čemu se ne dodaju arome i mliječne kiseline ali se upotrebljava zrelo vrhnje i bučkanje, uvelike pridonosi izražavanju značajki sirovine koja potječe od mliječnog stada. Održavanje poslovnih odnosa s mljekarama na nacionalnom području, regionalnim ugostiteljima i izvoznim tržištem zaslužni su za uspjeh te proizvodnje.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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