

A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA**(2019. május 14.)****a „Beurre d’Isigny” (OEM) elnevezéshez kapcsolódó, az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikke szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelemnek az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő közzétételéről**

(2019/C 177/03)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 50. cikke (2) bekezdésének a) pontjára, összefüggésben 53. cikkének (2) bekezdésével,

mivel:

- (1) Franciaország az 1151/2012/EU rendelet 49. cikkének (4) bekezdésével összhangban a „Beurre d’Isigny” (OEM) termékleírásának nem kisebb jelentőségű módosítására irányuló kérelmet nyújtott be.
- (2) A Bizottság az 1151/2012/EU rendelet 50. cikkével összhangban megvizsgálta a kérelmet, és arra a következtetésre jutott, hogy az megfelel a szóban forgó rendeletben meghatározott feltételeknek.
- (3) Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikke szerinti felszólalások benyújtásának lehetővé tétele érdekében a 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet ⁽²⁾ 10. cikke (1) bekezdésének első albekezdése szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelmet a „Beurre d’Isigny” (OEM) bejegyzett elnevezéshez kapcsolódó módosított egységes dokumentummal és a vonatkozó termékleírás közzétételére való hivatkozással együtt közzé kell tenni az *Európai Unió Hivatalos Lapjában*,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

A 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet 10. cikke (1) bekezdésének első albekezdése szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelmet, amely a „Beurre d’Isigny” (OEM) bejegyzett elnevezéshez kapcsolódó módosított egységes dokumentumot és a vonatkozó termékleírás közzétételére való hivatkozást is magában foglalja, e határozat melléklete tartalmazza.

Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikkével összhangban e határozat kihirdetése jogot keletkeztet arra, hogy az e cikk első bekezdésében említett módosítás ellen e határozatnak az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetése időpontjától számított három hónapon belül felszólaljanak.

Kelt Brüsszelben, 2019. május 14-én.

a Bizottság részéről

Phil HOGAN

a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.⁽²⁾ A Bizottság 668/2014/EU végrehajtási rendelete (2014. június 13.) a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról (HL L 179., 2014.6.19., 36. o.).

MELLÉKLET

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ
TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

**Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására
irányuló kérelem**

„BEURRE D’ISIGNY”

EU-szám: PDO-FR-0138-AM01 – 2017.10.19.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

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

Tagok: a csoportosulás tejfeldolgozókból és vajtermelőkől áll. A csoportosulás ennél fogva jogosult a módosítás iránti kérelem benyújtására.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb [a tagállami illetékes szerv és a kérelmező csoportosulás elérhetőségei, az ellenőrző szerv elérhetőségei, nemzeti előírások]

4. A módosítás(ok) típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot.

5. Módosítás(ok)

5.1. „A termék leírása” rovat

Mivel az 1996-ban bejegyzett termékleírás két termékre – „Beurre d’Isigny” és „Crème d’Isigny” – vonatkozik, a termék jellemzőinek leírását tartalmazó fejezet immár csak a „Beurre d’Isigny” termékkel foglalkozik.

Ezenkívül – figyelembe véve, hogy a tejelő tehenek takarmányozása, amely befolyásolja a vaj színét, évszakonként változik – a termék színének meghatározása kibővült. A „boglárkasárga” helyett a szín meghatározása a következő: „elefántcsontszíntől a boglárkasárgáig terjedő”. A „krémes” állag kiegészült a „könnyen kenhető” kifejezéssel. A termék jobb jellemzése érdekében a kevéssé informatív „illatos” kifejezést törölték. Az aromák viszont a következő leírást kapták: „friss tejszínre (crème fraîche) ésogyoróra emlékeztető aromák”. A leírás kiegészült továbbá a következő szöveggel: „figyelembe véve a termék minden lehetséges felhasználását, a vajat texturálni lehet, hogy alkalmas legyen leveles tészta készítéséhez”. Azt is meghatározza ez a fejezet, hogy a vaj „sózott is lehet”, ami a hatályos termékleírásban kizárólag „Az előállítás módja” fejezetben szerepel. Végül, a leírás kiegészült a különböző típusú vajakra jellemző zsírtartalommal: legalább 82 % a sötét vaj esetében, és legalább 80 % a szózott vaj esetében.

Így a hatályos termékleírásban szereplő szöveg: „Ez a két tejtermék eredeti jellemzőkkel rendelkezik. Színük természetes boglárkasárga. Illatosak, állaguk krémes.”

helyébe a következő szöveg lép:

„A »Beurre d’Isigny« elnevezésű vaj színe az elefántcsontszíntől a boglárkasárgáig terjed. Krémes állagának köszönhetően könnyen kenhető. Gyakran friss tejszínre (crème fraîche) ésogyoróra emlékeztető aromák jellemzik. A vajat texturálni lehet, hogy alkalmas legyen leveles tészta készítéséhez, és szózott is lehet.

Zsírtartalma a sötét vaj esetében több mint 82 %, a szózott vaj esetében pedig több mint 80 %.”

Ez a bekezdés az egységes dokumentum 3.2. pontjában is megjelenik, felváltva az összefoglalóban a termék leírásánál szereplő mondatot: „Természetes boglárkasárga színű vaj, mely szín a rendkívül magas karotinoidtartalomtól következik.”

A „rendkívül magas karotinoidtartalom” egyébként a termékleírás és az egységes dokumentum ok-okozati kapcsolatról szóló fejezetébe került, mivel a termék leírásával kapcsolatos rovat nem tartalmaz a vaj karotinoidtartalmára vonatkozó célértéket.

5.2. „Földrajzi terület” rovat

A termékleírás „A földrajzi terület meghatározása” című fejezete bemutatja mindazokat az előállítási szakaszokat, amelyekre a földrajzi területen kerül sor. A területhez tartozó különböző települések neveit szintén aktualizálták.

A módosítások célja a különböző előállítási szakaszok tisztázása és a települések jegyzékének aktualizálása, a földrajzi terület határainak módosítása nélkül.

A csomagolásnak mindenképpen a földrajzi területen kell történnie. Ezt a műveletet a gyártási folyamat befejezése után rövid időn belül el kell végezni, egyrészt a termékben lévő zsír oxidációjából következő – a túl hosszú szállítás során gyakran előforduló – minőségromlás elkerülése, másrészt a csalás (különböző vajak összekeverése) kiküszöbölése érdekében. A szöveg ezenkívül meghatározza, hogy az esetleges fagyasztás vagy mélyfagyasztás az elnevezésnek megfelelő földrajzi területen történik. Ez utóbbit a jobb nyomonkövethetőség indokolja; emellett ez az előírás biztosítja azoknak a szakaszoknak a folytonosságát, amelyeknek a földrajzi területen kell végbemenniük.

5.3. „A származás igazolása” rovat

A nemzeti jogszabályi és szabályozási fejleményekre tekintettel a termékleírásnak a származás igazolásával kapcsolatos fejezete – „A földrajzi területről való származást igazoló elemek” – kibővült, és összefoglalja a bejelentési kötelezettségeket, valamint a termék és a termelési feltételek nyomon követésével kapcsolatos nyilvántartás vezetésére vonatkozó kötelezettségeket.

A szöveg így az alábbiakra vonatkozó különböző bekezdésekkel egészült ki:

— a gazdasági szereplőket azonosító nyilatkozat és az egyéb bejelentési kötelezettségek, különösen a termelés ideiglenes szüneteltetésével kapcsolatban („a termelés leállításáról szóló előzetes nyilatkozat” és „a termelés újraindításáról szóló előzetes nyilatkozat”),

- a „nyilvántartási kötelezettség”, amely meghatározza a tenyésztők kötelezettségeit, és felsorolja a vajtermelőkre vonatkozó hatályos nemzeti szintű rendelkezéseket,
- a hatályos nemzeti rendelkezésekben már előírt ellenőrzési eljárások: „Az egész eljárás kiegészül előre be nem jelenített, az eladásra kész, becsomagolt termékekből vett mintákon elvégzett analitikai és érzékszervi vizsgálatokkal.”

5.4. „Az előállítás módja” rovat

A termékleírás az előállítás módjának számos pontját kifejti, hogy pontosabban leírja a tejtermelés és a „Beurre d'Isigny” feldolgozásának feltételeit. Ezek az elemek hozzájárulnak a földrajzi területtel való kapcsolat megerősítéséhez.

A szövegbe bekerültek a tejelő állomány tartására vonatkozó rendelkezések (fajta, takarmány stb.), hogy a termékleírás ily módon írásba foglalja a hagyományos gyakorlatokat.

Az állomány tartása

A tejelő állomány meghatározása a következő:

„A jelen termékleírás alkalmazásában állomány alatt értendő egy gazdaság tejelő és szárazra állított tehenekből álló, teljes tejelő szarvasmarha-állománya.”

A termékleírás e rendelkezése annak egyértelmű meghatározását célozza, hogy a „tejelő állomány” és a „tejelő tehenek” kifejezések mely állatokat jelölik, illetve lehetővé teszi a szabályozott ellenőrzést és a tévedések elkerülését.

A termék és a földrajzi terület közötti kapcsolat megerősítésének céljából az alábbi rendelkezések körülírják a fűvel (legelt fű, széna stb.) történő etetést, a földrajzi területen szokásos legeltetési állattartás hagyományának megfelelően:

- „Az állományt legalább 7 hónapon keresztül legeltetik”.
- „Minden gazdaság fő takarmánytermő területén legalább 50 %-ban fűnek kell teremnie. A tejelő tehenek mindegyikére legalább 0,35 hektár (természetes, ideiglenes vagy egész évi) füves terület jut, amelyből vagy legalább 0,2 hektár a legelőterület, vagy pedig a legalább 0,1 hektár legelőterületet fűtakarmánnyal egészítik ki.”

Fajta

Annak biztosítása céljából, hogy a „Beurre d'Isigny” előállításához jelentős részben a normandiai fajtához tartozó tehenek tejt használják fel, ami a földrajzi terület és a termék közötti kapcsolat egyik eleme, a szöveg kiegészült az alábbiakkal:

„A gyártó által felhasznált, a »Beurre d'Isigny« vaj előállítására szolgáló begyűjtött tej minden esetben olyan állománytól származik, amely legalább 30 %-ban a normandiai fajtához tartozó tejelő tehenekből áll.”

A begyűjtött tej fogalmának meghatározása és a rendelkezés ellenőrzésének pontosítása érdekében a szöveg kiegészült az alábbi mondattal:

„A begyűjtött tej az egy 48 órás időszakon belül begyűjtött és egy gyártó által feldolgozott teljes tejmenyiséget jelenti.”

Ezeket a pontosításokat az egységes dokumentum 3.3. pontjába is bevezették.

Az állomány takarmányozása

Annak érdekében, hogy a termék és a földrajzi terület közötti kapcsolatot a tejelő teheneknek a nagyobb részben a földrajzi területhez kapcsolódó takarmányozása is megerősítse, a szöveg kiegészült azzal, hogy az állomány alaptakarmányának 80 %-a a területről származik, és hogy a friss vagy tartósított fűnek a legeltetési időszak alatt átlagosan a takarmány legalább 40 %-át, az év fennmaradó időszakában pedig legalább 20 %-át kell kitennie. Továbbá, a felhasznált takarmány jellegének jobb meghatározása érdekében a termékleírás meghatározza az engedélyezett takarmányfélék tételes jegyzékét. A termékleírás tehát a következő rendelkezésekkel egészült ki:

„Az állomány alaptakarmányának 80 %-a – szárazanyagban kifejezve – a földrajzi területről származik. Az alaptakarmányt friss vagy tartósított formában a következő takarmányfélék képezik: fű, kukorica, éretlen gabonafélék vagy fehérjenövények (egész növény), szalma, lucerna, valamint takarmányrépa, gyökérzöldségek és szárított cukorrépapép.”

„A friss vagy tartósított fű szárazanyagban kifejezve átlagosan a takarmány legalább 40 %-át teszi ki a legalább 7 hónapig tartó legeltetési időszak alatt. Az év fennmaradó részében a mindennapi takarmányadagon belül a friss vagy tartósított fű aránya szárazanyagban kifejezve nem lehet kevesebb 20 %-nál.”

Az állomány takarmányozására vonatkozó fenti rendelkezéseket az egységes dokumentum 3.3. pontja is tartalmazza.

A tejelő tehenek esetében a kiegészítő takarmány mennyisége az állományhoz tartozó egy tehenre vetítve naptári évenként legfeljebb 1 800 kg lehet, szárazanyagban kifejezve. Ez azt szolgálja, hogy az ilyen takarmányféléknek ne legyen túl jelentős szerepe a takarmányozásban, és hogy a földrajzi területről származó alaptakarmány előnyt élvezzen.

A szöveg a következő bekezdéssel egészült ki:

„A kiegészítő takarmány mennyisége az állományhoz tartozó egy tehenre vetítve naptári évenként legfeljebb 1 800 kg lehet, szárazanyagban kifejezve.”

Ezt a rendelkezést az egységes dokumentum 3.3. pontjába is bevezették.

A termékleírás meghatározza, hogy a tej érzékszervi tulajdonságaira gyakorolt negatív hatásuk miatt több terméket és alapanyagot tilos felhasználni a tejelő tehenek takarmányozásához. A szöveg tehát a következő bekezdéssel egészült ki:

„Tilos az alábbiak alaptakarmányban és kiegészítő takarmányként való felhasználása: káposzta, tarlórépa, réparepce és a zölden az állatok elé adott repce.”

A kiegészítő takarmányozásban tilos felhasználni a takarmány-alapanyagok jegyzékéről szóló 68/2013/EU rendelet melléklete C. részének osztályozása szerinti következő alapanyagokat:

- Természetes pálma-, földimogyoró-, napraforgó- és olívaolaj vagy azok izomerjei (2.20.1. osztály)
- Tejtermékek és azokból nyert termékek (8. osztály)
- Szárazföldi állatokból nyert termékek és azokból származó termékek (9. osztály)
- Halak, egyéb vízi állatok és azokból nyert termékek (10. osztály) a csukamájolaj kivételével
- Egyéb összetevők (13. osztály) a glükózmelasz kivételével.

Végül tilos a karbamidnak és származékainak a takarmányozási célra felhasznált adalékanyagokról szóló 1831/2003/EK rendelet I. mellékletében meghatározott, tápértékkel rendelkező adalékanyagként történő felhasználása.”

Ezeket a különböző elemeket az egységes dokumentum 3.3. pontja is tartalmazza.

A jelenlegi gyakorlatok jobb leírása érdekében a szöveg kiegészült a vajgyártás különböző szakaszait ismertető két fejezettel: „a tej begyűjtése és átvétele” és „feldolgozás és csomagolás”.

A tej begyűjtése és átvétele

Annak elkerülése érdekében, hogy a gazdaságban az alapanyag megromlásával kapcsolatos problémák merüljenek fel, a termékleírás szabályozza a „Beurre d'Isigny” vaj gyártásához felhasznált tej tárolási idejét.

A jobb nyomonkövethetőség érdekében a szöveg ezenkívül kiköti, hogy tilos a tej átrakódása a gazdaságok és a vajgyártó üzem között.

Végül, a termékleírás kiegészült a nyers tej savasságára vonatkozó kritériummal, hogy szavatolható legyen az alapanyag romlatlansága.

Ezeket a különböző elemeket a következő rendelkezés foglalja magába:

„A begyűjtésre minden esetben a legrégebbi fejest követő legfeljebb 48 órán belül kerül sor. A gazdaságokban begyűjtött tejet átrakodás nélkül közvetlenül a fölöző műhelybe viszik áttöltésre. A nyers tej savassága az átvételkor 14 és 16 Dornic-fok között, azaz 6,6 és 6,85 pH között van.”

Ezt a rendelkezést az egységes dokumentum 3.3. pontja is teljes egészében tartalmazza.

Feldolgozás és csomagolás

Fölözés és pasztörözés

A termékleírás kiegészült a fölözésről és a pasztörözésről szóló fejezettel. A szöveg az alapanyag minőségének megőrzése érdekében meghatározza, hogy „a tejet a fölözés előtt az átvételtől számítva legfeljebb 48 órán keresztül lehet várakoztatni”.

A termékleírás kiegészült a pasztörözés két szakaszának ismertetésével, amelyek lehetővé teszik a meghatározott termék előállítását:

„A fölözés előtt a begyűjtött teljes tej egy 74 °C-on végrehajtott első pasztörözésen eshet át. A fölözés után a tejszint 86 és 95 °C közötti hőmérsékleten 30–180 másodpercig pasztörözik.”

Ez a rendelkezés a hatályos termékleírásban szereplő rendelkezést – „A tejet és a tejszint pasztörözni kell” – egészíti ki.

Ezenfelül a szövegből törölték az állományra, a tejre, valamint a vajra vonatkozó nemzeti jogszabályi előírásokra és szabályozási követelményekre történő hivatkozásokat.

Továbbá, az alapanyag minőségének megőrzése érdekében a termékleírás meghatározza a fölözés befejezése és a pasztörözési eljárás közötti maximális időtartamot: *„Ez utóbbi eljárást a tej fölözésének befejezését követő legfeljebb harminchat órán belül el kell végezni.”*

A „Beurre d'Isigny” gyártásához felhasználható tejszín jellemzőinek meghatározása érdekében a szöveg kiköti, hogy *„A vaj előállítására szánt tejszín minimális zsírtartalma a termék 100 grammjára vetítve legalább 35 gramm”.*

A különböző termékeknek a fölözés és a pasztörözés során való felhasználására vonatkozóan a termékleírás kiegészült azzal, hogy *„a könnyű tejszín, a nyers tejszín, a sterilizált tejszín és az ultramagas hőmérsékleten sterilizált (UHT) tejszín nem használható fel a vaj készítéséhez”.*

Ez a mondatot bevezették az egységes dokumentum 3.3. pontjába.

Ezenkívül kiegészült azoknak az anyagoknak a listája, amelyeket tilos felhasználni a „Beurre d'Isigny” előállításához: tilos az író felhasználása, valamint a tejsavas erjesztőanyagok kivételével tilos bármely adalékanyag, technológiai segédanyag és egyéb összetevő hozzáadása.

Így a következő bekezdés helyébe:

„A »Beurre d'Isigny« vaj előállítása és forgalomba hozatala céljából tilos a következő anyagok felhasználása:

- savót tartalmazó tejszínek, tejporból készített, fagyasztott vagy mélyfagyasztott tejszínek,
- színezőanyagok vagy antioxidánsok,
- a tej vagy a tejszín savasságának csökkentését szolgáló savtalanító anyagok,”

az alábbi szöveg lépett:

„A könnyű tejszín, a nyers tejszín, a sterilizált tejszín és az ultramagas hőmérsékleten sterilizált (UHT) tejszín nem használható fel a vaj készítéséhez.”

A »Beurre d'Isigny« gyártásához felhasználni szándékozott tejszín előállításához tilos savót tartalmazó tejszíneket, író, tejporból készített, fagyasztott vagy mélyfagyasztott tejszíneket, színezőanyagokat vagy antioxidánsokat, a tej vagy a tejszín savasságának csökkentését szolgáló savtalanító anyagokat, adalékanyagokat, technológiai segédanyagokat és a tejsavas erjesztőanyagok kivételével minden egyéb összetevőt felhasználni.”

A „Tilos minden olyan eljárás, amely a nem zsíros szárazanyag-tartalom növelését célozza, többek között az összegyúrás során tejsavkultúrák és tejsavas erjesztőanyagok bekeverése révén” rendelkezés átkerült a „Beoltás és köpülés” című fejezetbe, amely ismerteti és szabályozza a szoros értelemben vett vajkészítés különböző szakaszait, különösen az összegyúrás (vagy köpülés) szakaszát.

Az a rendelkezés, mely szerint „a vaj 100 grammjához legfeljebb 2 gramm só hozzáadható”, szintén átkerült a „Beoltás és köpülés” című fejezetbe, de a 100 grammonként 2 grammot engedélyező mennyiségi megkötés nélkül, ugyanis ez utóbbiról az általános szabályozás rendelkezik.

Beoltás és köpülés

Egy új fejezet jött létre a beoltásra és a köpülésre vonatkozó rendelkezések megkülönböztetése érdekében. Ez a fejezet meghatározza többek között, hogy a tejszín beoltása a vajkészítő üzemben történik, a főlözés befejezésétől számított legfeljebb 48 órán belül. A szöveg ezenkívül kiegészült azzal, hogy a tej átvétele és a tejszín beoltása között legfeljebb 72 óra telhet el.

A termékleírás pontosítja továbbá a vaj előállításának módját, kifejtve, hogy a vaj a beoltott és érlelt tejszín köpülésével készül (vajkészítő gépben vagy köpülőben), és hogy az így nyert vajszemcséket ezután összegyűrjék, majd esetleg megmossák, úgy, hogy a kész vaj pH-értéke legfeljebb 6 legyen.

A szöveg meghatározza, hogy a vaj pH-értékének csökkentése érdekében a biológiai érlelésen kívül tilos más eljárást alkalmazni. Kifejezetten tilos továbbá sűrített tejsavkultúra-permeátum és aromás erjesztőanyag hozzáadása (NIZO eljárás) a vaj gyártása során. A 100 grammonként legfeljebb 2 gramm só hozzáadására vonatkozó kitétel törlésre került, mivel arról az általános szabályozás rendelkezik.

A termékleírás „Beoltás és köpülés” című fejezetének szövege tehát a következő:

„A »Beurre d'Isigny« előállítására szánt tejszín beoltása a vajkészítő üzemben történik a főlözés befejezése után legfeljebb 48 órával és a tej átvétele után legkésőbb 72 órával, 9 és 15 °C közötti hőmérsékleten. A tejszín, mielőtt vajkészítő gépben vagy köpülőben megköpül, legalább 12 órán keresztül 9 és 15 °C közötti hőmérsékleten biológiai érleléssel érlelik. Ezután a vajszemcséket összegyűrjék, majd esetleg megmossák. A feldolgozás végén a vaj pH-értékének 6 alattinak kell lennie.

Tilos minden olyan eljárás, amely a nem zsíros szárazanyag-tartalom növelését célozza, többek között az összegyűrés során tejsavkultúrák és tejsavas erjesztőanyagok bekeverése révén. Hasonlóképpen, a tejszín biológiai érlelésén kívül tilos minden olyan eljárás, amelynek célja a vaj pH-értékének csökkentése, nevezetesen tilos sűrített tejsavkultúra-permeátum és aromás erjesztőanyag hozzáadása (NIZO eljárás) a vaj gyártása során.

A vonatkozó szabályozásban meghatározott mennyiségben a vajhoz sót lehet hozzáadni.”

A „texturálást” illetően a termékleírás rögzíti, hogy a „Beurre d'Isigny” vaját texturálás útján kezelni lehet, hogy alkalmas legyen péksütődei-cukrászati felhasználásra:

„A »Beurre d'Isigny« vaj fizikai kristályosítási eljárással kezelhető, amelynek eredményeként a vaj képlékeny és mechanikailag ellenállóvá válik, és ellenállóképes lesz anélkül, hogy megolvadna (sütővaj), így felhasználható élelmiszeripari készítmények, különösen péksütemények és cukrászsütemények alapanyagaként.”

Ez a művelet azért szükséges, mert a vaj olvadáspontja az évszaktól függően jelentősen változik: nyáron puhább, télen keményebb. Az olvadáspont különbsége a zsírban lévő zsírsavak összetételének különbségéből ered. A vaj fizikai kezelése lehetővé teszi ennek a változékonyságnak a megszüntetését, és egész évben egyenletes állagot biztosít. Az állag változásának köszönhetően a vaj kiválóan alkalmas leveles tészta készítéséhez. Ez a művelet a vaj ízét egyáltalán nem módosítja. Ezt a műveletet már a „Beurre d'Isigny” OEM bejegyzésének idején is alkalmazták, de ez a részlet kimaradt a bejegyzett termékleírásból. A péksütődei és cukrászati termékek más formában mutatják meg a „Beurre d'Isigny” OEM valamennyi minőségi jellemzőjét.

A termékleírás néhány gyakorlat rögzítése érdekében ismerteti a csomagolás műveletét. A szöveg kiegészült azzal, hogy az 1–25 kg-os egységekben csomagolt vaját legfeljebb tizenkét hónapon keresztül fagyasztani vagy mélyfagyasztani lehet. A fagyasztásnak vagy a mélyfagyasztásnak a texturált vaj esetében a texturálás szakasza után legkésőbb 10 nappal, a nem texturált vaj esetében az előállítást követően 30 nappal meg kell kezdődnie. A vaját a művelet idején -18 és -23 °C közötti hőmérsékleten kell tartani.

Egyes élelmiszeripari vállalkozásoknak (pékségek, cukrászatok, kekszgyárak) olyan vajra van szükségük, amely a termelés időszakához kapcsolódóan bizonyos sajátos állaggal rendelkezik, ezért ezen igények kielégítésére a vaját 1 kg-os lapokra vágva és becsomagolva, illetve 10 kg-nál nagyobb egységekre osztva, tartályokban tárolva fagyasztják. A legfeljebb 12 hónapig tartó fagyasztás vagy mélyfagyasztás nem módosítja a vaj érzékszervi tulajdonságait. Ez a tejiparban elterjedt és széles körben alkalmazott gyakorlat a tartósítás és az érzékszervi tulajdonságok megőrzésének bevált módszerévé vált.

A vaj csomagolása tekintetében a termékleírás kiegészült azzal, hogy a legnagyobb értékesítési egységet 25 kg-ban határozza meg. Ez a rendelkezés összhangban van azzal a hagyománnyal, hogy a „Beurre d'Isigny” vaját nagy tartályokban tárolták (20–200 literes „sajtár” jellegű edényekben, amelyeket a 18. és a 19. században használtak). A földrajzi területen belül azonban engedélyezett a vaj nagyobb tömegű kiszerezésben történő szállítása a műhelyek között.

A termékleírás rendelkezése a következő:

„A »Beurre d'Isigny« vaj kiszerezése legfeljebb 25 kg tömegű értékesítési egységekben történik. A meghatározott földrajzi területen belül az egyes műhelyek között engedélyezett a vaj ennél nagyobb csomagolási egységekben történő szállítása.

A »Beurre d'Isigny« vaj kizárólag akkor fagyasztható vagy mélyfagyasztható, és tartható -18 és -23 °C közötti hőmérsékleten – legfeljebb 12 hónapig –, ha azt legalább 1 kilogramm és legfeljebb 25 kilogramm tömegű egységekbe csomagolják. A fagyasztásnak vagy a mélyfagyasztásnak a texturált vaj esetében az előállítás követően legkésőbb 10 nappal, a nem texturált vaj esetében az előállítás követően legkésőbb 30 nappal kell megtörténnie.”

Ezeket a szabályokat az egységes dokumentum 3.5. pontja – „A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok” – részben tartalmazza.

5.5. „Kapcsolat” rovat

A termékleírás „Kapcsolat a földrajzi területtel” című fejezetét teljes egészében újraírták, hogy még nyilvánvalóbban kidomborodjon a „Beurre d'Isigny” vaj és a földrajzi terület közötti kapcsolat, anélkül, hogy ez a kapcsolat lényegesen módosulna. A szöveg a kapcsolat bemutatásakor kiemeli többek között a tej termelésének körülményeit és különösen azt, hogy a fű optimális felhasználásán alapuló takarmányozás és a hosszú legeltetési időszak eredményeképpen a tejszír olyan minőségű lesz, hogy a tej alkalmas a „Beurre d'Isigny” vaj gyártására, amely különleges szakértelmet igényel. Ezzel párhuzamosan törlésre került a termékleírásból a „Beurre d'Isigny” magas olajsavtartalmára való utalás, mivel az nem minősül egyedi jellegzetességnek.

A földrajzi terület sajátosságairól szóló pont bemutatja a földrajzi terület természeti tényezőit és az emberi tényezőket, összefoglalja a történelmi vonatkozásokat, és kiemeli a sajátos szakértelmet.

A termék sajátosságairól szóló pont kiemel egyes, a termék leírásába bevezetett elemeket.

Végezetül, az „Ok-okozati kapcsolat” című pont kifejti a természeti és emberi tényezők és a termék közötti kölcsönhatásokat.

A kapcsolatnak az OEM termékleírásában szereplő teljes leírását az egységes dokumentum 5. pontja tartalmazza.

5.6. „Címkézés” rovat

A termék fogyasztók általi azonosítását lehetővé tevő elemek egyértelműsítése érdekében:

- a szöveg kiegészült azzal, hogy az eredetmegjelöléssel ellátott termékeken az eredetmegjelölés elnevezését tartalmazó egyedi címkét kell elhelyezni, és hogy az ezen használt karakterek méretének el kell érnie a címkén szereplő legnagyobb karakterek méretének legalább kétharmadát. Ez a szabály nem vonatkozik az OEM-matricára, ha az eredetmegjelölés elnevezése a címkén máshol is szerepel,
- a csomagoláson szereplő matricán feltüntetendő kifejezések módosultak: a „contrôle” („ellenőrzött”) helyett a protégée („oltalom alatt álló”) kifejezés használandó. A matrica elhelyezéséért az ezzel megbízott gazdasági szereplő felel,
- a termékleírás meghatározza, hogy az Európai Unió OEM szimbólumát a matrica közvetlen közelében kell elhelyezni (egy más mellett vagy alatt kell lenniük, más szöveggel nem elválasztva).

A termékleírásban rögzített feltételeknek nem megfelelő termékek esetében az „Isigny” vagy „Isigny-sur-Mer” szavak vagy az e területre utaló bármilyen más szó, grafikai jel vagy illusztráció használatát tiltó rendelkezés törlésre került, mivel ez nem a termékleíráshoz tartozik.

A következő bekezdések:

„Az érdekelt szakmai szereplő felelősségi körében a »Beurre d’Isigny – Appellation d’Origine Contrôlée« (Ellenőrzött eredetmegjelölés) vagy a »Crème d’Isigny – Appellation d’Origine Contrôlée« szavakat tartalmazó matricát kell a csomagolásra vagy a tárolóedényre ragasztani vagy nyomtatni.

A nem az eredetmegjelölésről szóló rendeletnek megfelelően előállított, csomagolt és forgalomba hozott vaj forgalomba hozatalához tilos felhasználni az »Isigny« vagy »Isigny-sur-Mer« földrajzi elnevezéseket vagy az e területre utaló minden egyéb szót, grafikai jelet vagy illusztrációt.”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„Minden egyes forgalomba hozott »Beurre d’Isigny« OEM vaj csomagolásán el kell helyezni egy egyedi címkét, amelyen a címkén szereplő legnagyobb karakterek méretének legalább kétharmadával megegyező méretű karakterekkel feltüntetik az eredetmegjelölés elnevezését.

Az érdekelt gazdasági szereplő felelősségi körében a »Beurre d’Isigny – Appellation d’Origine Protégée« (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés) szavakat tartalmazó matricát kell a csomagolásra vagy a tárolóedényre ragasztani vagy nyomtatni.

Az Európai Unió OEM szimbóluma és a matrica egymás mellett vagy alatt helyezkedik el, más szöveggel nem elválasztva. Az eredetmegjelölés betűméretére vonatkozó előírás nem vonatkozik a matricára, amennyiben az eredetmegjelölés a címke más részén már szerepel.”

Ezt a módosítást az egységes dokumentum 3.6. pontja – „A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok” – is tartalmazza.

5.7. „Egyéb” rovat

A tagállami illetékes szervre vonatkozó fejezetben az INAO aktualizált címe szerepel.

A kérelmező csoportosulásra vonatkozó fejezetben a csoportosulás aktualizált elérhetőségei szerepelnek.

Az ellenőrző szervre vonatkozó adatokat ismertető fejezetben a hivatalos szervek aktualizált nevét és elérhetőségeit tüntették fel. Ez a rovat tartalmazza a franciaországi ellenőrzésért felelős illetékes hatóságok – az Institut national de l’origine et de la qualité (INAO) és a Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) – elérhetőségeit. A szöveg kiegészült azzal, hogy a tanúsító szerv neve és elérhetőségei megtalálhatók az INAO honlapján és az Európai Bizottság adatbázisában.

A termékleírás kiegészült egy, a nemzeti előírásokról szóló fejezettel. Ez a fejezet táblázatos formában ismerteti a főbb ellenőrizendő elemeket, azok referenciaértékeit és értékelésük módját.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„BEURRE D’ISIGNY”

EU-szám: PDO-FR-0138-AM01 – 2017.10.19.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Beurre d’Isigny”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Beurre d'Isigny” elnevezésű vaj színe az elefántcsontszíntől a boglárkasárgáig terjed. Krémes állagának köszönhetően könnyen kenhető. Gyakran friss tejszínre (crème fraîche) és mogyoróra emlékeztető aromák jellemzik. A vajat texturálni lehet, hogy alkalmas legyen leveles tészta készítéséhez, és szózott is lehet.

Zsírtartalma a sótlan vaj esetében több mint 82 %, a szózott vaj esetében pedig több mint 80 %.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Annak érdekében, hogy a földrajzi területről származó fűvel való takarmányozás révén biztosítható legyen a terület és a termék közötti szoros kapcsolat, a tejelő tehenek az év folyamán legalább 7 hónapig legelnek, és minden gazdaság tejelő fejőstehenenként legalább 0,35 hektár füves területtel rendelkezik, amelyből legalább 0,20 hektárnyi területnek a fejőhelyiségből megközelíthetőnek kell lennie, vagy legalább 0,10 hektárnak a fejőhelyiségből megközelíthetőnek kell lennie és a legelt füvet fűtakarmánnyal ki kell egészíteni. Minden gazdaságnak rendelkeznie kell egy fő takarmánytermő területtel, amelyen legalább 50 %-ban fű terem.

A tejelő tehenek takarmánya nem származhat teljes egészében a földrajzi területről. A tejelő tehenek fehérjebeviteli igényét ugyanis az e területen megművelt földterületek nem mindig tudják kiszolgálni. Ezenfelül nem garantálható a kiegészítő takarmányok alapanyagainak származása. Az állomány takarmánynövényekből álló alaptakarmányának 80 %-át a földrajzi területen termelik (szárazanyagban és egy évre számítva). Figyelembe véve, hogy az alaptakarmány a tejelő tehenek teljes takarmányának körülbelül 70 %-át teszi ki, a területről származó takarmány aránya legalább mintegy 56 %-ra tehető.

A különböző formában elfogyasztott fű az alaptakarmány átlagosan legalább 40 %-át teszi ki a legeltetés legalább hét hónapos időszaka alatt, és naponta legalább 20 %-át az év fennmaradó részében. A kiegészítő takarmányok mennyisége tehenenként és naptári évenként nem haladhatja meg az 1 800 kg-ot.

Az engedélyezett takarmánynövények a következők: fű, kukorica, éretlen gabonafélék vagy fehérjenövények (egész növény), szalma, lucerna (egészében friss vagy tartósított formában), valamint takarmányrépa, gyökérzöldségek és szárított cukorrépapép.

A káposzta, a tarlórépa, a réparepce, a zölden az állatok elé adott repce, valamint a karbamid és származékainak felhasználása tilos az alaptakarmányban vagy a kiegészítő takarmányban.

Tilos a kiegészítő takarmányban felhasználni a következő alapanyagokat:

- természetes pálma-, földimogyoró-, napraforgó- és olívaolaj vagy azok izomerjei,
- tejtermékek és azokból nyert termékek,
- szárazföldi állatokból nyert termékek és azokból származó termékek,
- halak, egyéb vízi állatok és azokból nyert termékek, a csukamájolaj kivételével,
- egyéb összetevők a glükózmelasz kivételével.

A gyártó által felhasznált, a „Beurre d'Isigny” vaj előállítására szolgáló begyűjtött tej minden esetben olyan állománytól származik, amely legalább 30 %-ban a normandiai fajtához tartozó tejelő tehenekből áll; a begyűjtött tej az egy 48 órás időszakon belül begyűjtött és egy gyártó által feldolgozott teljes tejmennyiséget jelenti.

A begyűjtésre minden esetben a legrégebbi fejést követő legfeljebb 48 órán belül kerül sor. A gazdaságokban begyűjtött tejet átrakodás nélkül közvetlenül a fölöző műhelybe viszik áttöltésre. A nyers tej savassága az átvételkor 14 és 16 Dornic-fok között, azaz 6,6 és 6,85 pH között van.

A vaj előállítására szánt tejszín minimális zsírtartalma a termék 100 grammjára vetítve legalább 35 gramm. A könnyű tejszín, a nyers tejszín, a sterilizált tejszín és az ultramagas hőmérsékleten sterilizált (UHT) tejszín nem használható fel a vaj készítéséhez.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A tej termelése és a vaj előállítása a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A vaj esetleges fagyasztása és a csomagolása a földrajzi területen történik.

A vaj csomagolása a termékek minőségének fenntartása szempontjából nagyon fontos művelet, mivel a vajban lévő zsír hajlamos az oxidációra. A csomagolás műveletének ezért az előállítás befejezése után rövid időn belül meg kell történnie. Következésképpen e műveletet a 4. pontban meghatározott földrajzi területen hajtják végre, és a vajat legfeljebb 25 kg-os értékesítési egységekbe csomagolják.

A vaj legfeljebb 12 hónapon keresztül fagyasztható vagy mélyfagyasztható, azzal a feltétellel, hogy azt legalább 1 kilogramm és legfeljebb 25 kilogramm tömegű egységekbe csomagolják. A fagyasztásnak a texturált vaj esetében az előállítást követően legkésőbb 10 nappal, a nem texturált vaj esetében az előállítást követően legkésőbb 30 nappal kell megtörténnie.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Minden egyes forgalomba hozott „Beurre d'Isigny” OEM vaj csomagolásán el kell helyezni egy egyedi címkét, amelyen a címkén szereplő legnagyobb karakterek méretének legalább kétharmadával megegyező méretű karakterekkel feltüntetik az eredetmegjelölés elnevezését.

Az érdekelt gazdasági szereplő felelősségi körében a „Beurre d'Isigny – Appellation d'Origine Protégée” (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés) szavakat tartalmazó matricát kell a csomagolásra vagy a tárolóedényre ragasztani vagy nyomtatni.

Az Európai Unió OEM szimbóluma és a matrica egymás mellett vagy alatt helyezkedik el, más szöveggel nem elválasztva. Az eredetmegjelölés betűméretére vonatkozó előírás nem vonatkozik a matricára, amennyiben az eredetmegjelölés a címke más részén már szerepel.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A meghatározott földrajzi terület a következő megyék településeinek területére terjed ki:

Calvados megye (82 település):

Bayeux járás: valamennyi település, kivéve Chouain, Condé-sur-Seulles, Ellon, Esquay-sur-Seulles, Juaye-Mondaye, Le Manoir, Manvieux, Ryes, Tracy-sur-Mer, Vaux-sur-Seulles, Vienne-en-Bessin.

Trévières járás: valamennyi település, kivéve La Bazoque, Cahagnolles, Cormolain, Foulognes, Litteau, Planquery, Sainte-Honorine-de-Ducy, Sallen.

La Manche megye (93 település):

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

Bricquebec járás: Étienville, Les Moitiers-en-Bauptois, Orglandes települések.

Carentan-les-Marais járás: valamennyi település.

Créances járás: Montsenelle (kizárólag a korábbi Coigny, Prétot-Sainte-Suzanne, Saint-Jores települések területe), Le Plessis-Lastelle települések.

Pont-Hébert járás: valamennyi település, kivéve Bérigny, Saint-André-de-l'Épine, Saint-Georges-d'Elle, Saint-Germain-d'Elle, Saint-Pierre-de-Semilly.

Saint-Lô-1 járás: valamennyi település, kivéve Agneaux, Le Lorey, Marigny-Le-Lozon (kizárólag a korábbi Lozon település területe), Le Mesnil-Amey, Saint-Gilles, Saint-Lô.

Valognes járás: valamennyi település, kivéve Brix, Huberville, Lestre, Lieusaint, Montaigu-la-Brisette, Saint-Germain-de-Tournebut, Saint-Joseph, Saint-Martin-d'Audouville, Saussemesnil, Tamerville, Valognes, Vaudreville, Yvetot-Bocage.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület, amelyen a „Beurre d'Isigny” vaját előállítják, egy üledékes, alacsony fekvésű (< 50 m), félhold alakú terület. Ez a térség – az úgynevezett Cotentin-hágó – figyelemreméltó geológiai egységet képez, amelyet a tenger többszöri előrenyomulása és visszahúzódása alakított. A terület két vidékre oszlik, az egyik az alacsonyabban fekvő „Bas-Pays”, amelyet a kiszáradt és hordalékos, de árterületes nagy part menti mocsarak alkotnak, a másik a magasabban fekvő „Haut-Pays”, amelyet fennsíkok és mészköves szigetek, keleten pedig agyagos és kavicsos, alacsony dombok alkotnak. A talajok fő jellegzetességét az elsősorban a Veys-öbölben és az abba torkolló folyók völgyeiben található tengeri és folyami eredetű iszapos lerakódások képezik.

A Cotentin-hágó éghajlata, amelyet a körülbelül 800 mm csapadék és az év folyamán egyenletesen eloszló több mint 170 esős nap, a hűvösebb nyarak és a nem igazán zord telek, valamint a Saint-Lô vagy Caen térségében tapasztalhatónál kisebb hőingadozások jellemeznek, mérsékelt óceáninak mondható. A domborzat hiánya miatt az egész területen ugyanaz a nedves, ködös és enyhe éghajlat uralkodik. Az óceáni hatásnak köszönhető ezenkívül a füves területeket benedvesítő bőséges sós pára.

A Cotentin-hágó egyike azoknak a főbb normandiai legeltető vidékeknek, amelyek már a normandiai szántóföldek legelővé alakításának 1800-ban elindult hulláma előtt is léteztek. A tenyésztők Isigny régióját rangos legeltető területté tették, amelyet az Association Normande 1874-ben így jellemezett: „kövér legelők, a tejszín és a vaj igazi forrásai”.

Cotentin tenyésztői a 19. század közepétől kezdve védik a későbbi normandiai fajta legfontosabb őseit képező Cotentine fajta tisztaságát, elsősorban e helyi fajta tejelőképessége miatt. Azonban a „fajta bölcsője” státusz hátrányos helyzetbe hozta a helyi tenyésztőket, akik sokáig nem tudtak élni a mesterséges megtermékenyítés fejlődésébe rejlő előnyökkel, ezért a termékeny és homogén Prim'Holstein felé fordultak.

A Cotentin-hágó lakossága a fű hasznosítását – a tejelő állomány legeltetését – igen hamar összekötötte a tej hasznosításával, azáltal, hogy vajat készített belőle és azt értékesítette.

A legelők ma is a tejelő tehének takarmányának alapját adják; az állatok legalább hét hónapon keresztül legelnek, az év fennmaradó részében pedig más formában fogyasztják a fűvet. A termelők erősen kötődnek a normandiai fajtahoz, amely zsírban és fehérjében gazdag tejének köszönhetően kiváló vajalapanyagot biztosít, ezért ez a fajta továbbra is jelentős arányban van jelen a földrajzi területen.

A vajkészítéshez szükséges összetett szaktudás része a friss tej tartósságának megóvása azáltal, hogy a tejet az istállótól a vajüzemig folyamatosan hidegen tartják, valamint a tej rendszeres begyűjtése, a biológiai érlelés elvégzése, illetve a tej pasztörözése révén az erjesztőflóra kezelése, amit a beoltás, a főlözés és végül a köpülés követ.

A „Beurre d'Isigny” krémes állagú, könnyen kenhető vaj. A texturálás után a vaj szilárd és alakítható, anyaga nem zsíros, nem tapad és nem töredezik. A téli homogén elefántcsontszíntől a legeltetési időszakokra jellemző boglárkasárgáig terjedő színű vaj a „crème fleurette”-re emlékeztető friss illatjegyeket mutat. Finom ízet mogyorós ízjegyek kísérhetik.

A földrajzi terület elhelyezkedése (a tenger közelsége) és morfológiai jellemzői (a domborzat hiánya) magyarázzák az esők egyenletes eloszlását az év során és a még télen is enyhe hőmérsékleteket. Ezek a tényezők egész éven át kedveznek a fű növekedésének, valamint hosszú legeltetési időszakot tesznek lehetővé. Az agyagos-meszes, fiatal tengeri üledékes, magas ásványtartalmú talajok bőségesé teszik a legelőket, míg az „Haut-Pays”-t borító iszap kiváló nedvességszabályozó, amely elősegíti a fű szabályos növekedését.

A földrajzi területen termelt tej zsírtartalmának minőségét egyrészt az állatok fűvel való táplálása adja, amelynek az eredetmegjelölésre jellemző érzékszervi tulajdonságok és a kívánt krémesség köszönhető, másrészt a magasabb energiatartalmú takarmánynövényekkel való etetés biztosítja, amely növények elősegítik a fűben lévő aromás összetevők megkötését lehetővé tevő, nagyméretű zsírsemcsék kialakulását.

A „Beurre d'Isigny” vajat tehát a területen termő fű optimális felhasználása jellemzi: a tejelő állományt hosszú ideig legeltetik, a téli időszakban pedig tartósított takarmányt, valamint egyéb típusú takarmányt adnak az állatoknak. A takarmányok Bas-Pays felől Haut-Pays felé történő szállítása, valamint a tartósításuk a gazdaságok földrajzi elhelyezkedése miatt valójában hagyományos gyakorlatoknak számítanak, ugyanis azok általában Haut-Pays-n található, de Bas-Pays-n is vannak legelőik.

A részben a normandiai fajtához tartozó tehenekből álló állomány fent leírt takarmányozása minőségi tejet eredményez, amelynek zsírtartalma biztosítja a termék kitűnő krémes állagát.

Továbbá a régió legelőin növekvő dús fű karotinoidtartalma hozzájárul a vaj természetes boglárkasárga színéhez, amely a legeltetési időszakban jellemzi a terméket.

A hagyományos vajkészítési szokások megőrzése – nevezetesen az aromák és tejsav hozzáadásának mellőzése, valamint az érlelt tejszín felhasználása és a köpülés – jelentősen hozzájárul a tejelő állományoktól származó alapanyag jellemzőinek kifejeződéséhez. E termékek sikere mindemellett az ország területén működő tejüzemek hálózatával fenntartott kereskedelmi kapcsolatoknak, a regionális vendéglátásnak és az exportpiacoknak köszönhető.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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