

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO SPRENDIMAS**2019 m. gegužės 14 d.****dėl produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnyje, paskelbimo Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje „Beurre d’Isigny“ (SKVN)**

(2019/C 177/03)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdami į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ⁽¹⁾, ypač į jo 50 straipsnio 2 dalies a punktą kartu su 53 straipsnio 2 dalimi,

kadangi:

- (1) Prancūzija pateikė produkto „Beurre d’Isigny“ (SKVN) specifikacijos reikšmingo pakeitimo paraišką pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 49 straipsnio 4 dalį;
- (2) Komisija pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50 straipsnį išnagrinėjo tą paraišką ir padarė išvadą, kad ji atitinka tame reglamente nustatytas sąlygas;
- (3) kad pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį būtų galima teikti pranešimus apie prieštaravimą, *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* turėtų būti paskelbta Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 ⁽²⁾ 10 straipsnio 1 dalies pirmoje pastraipoje nurodyta registruoto pavadinimo „Beurre d’Isigny“ (SKVN) produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo paraiška kartu su iš dalies pakeistu bendruoju dokumentu ir nuoroda į atitinkamos produkto specifikacijos paskelbimą,

NUSPRENDĖ:

Vienintelis straipsnis

Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 10 straipsnio 1 dalies pirmoje pastraipoje nurodyta registruoto pavadinimo „Beurre d’Isigny“ (SKVN) produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo paraiška kartu su iš dalies pakeistu bendruoju dokumentu ir nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją yra pateikiami šio sprendimo priede.

Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsniu, šio sprendimo paskelbimas *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* suteikia teisę per tris mėnesius nuo paskelbimo dienos paprieštarauti šio straipsnio pirmoje pastraipoje nurodytam pakeitimui.

Priimta Briuselyje 2019 m. gegužės 14 d.

Komisijos vardu

Phil HOGAN

Komisijos narys⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.⁽²⁾ 2014 m. birželio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 668/2014, kuriuo nustatomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų taikymo taisyklės (OL L 179, 2014 6 19, p. 36).

PRIEDAS

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS
REIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą.

„BEURRE D’ISIGNY“

ES Nr. PDO-FR-0138-AM01–19.10.2017

SKVN (X) SGN ()

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Syndicat Professionnel de Défense des Producteurs de Lait et Transformateurs de Beurre et Crème d’Isigny-sur-Mer – Baie des Veys

2, rue du Docteur Boutrois

14230 Isigny-sur-Mer

FRANCE

Tel. +33 231513310

Faks. +33 231923397

El. paštas ODG.beurrecremeisigny@isysme.com

Sudėtis: grupę sudaro pieno ir sviesto gamintojai, todėl ji turi teisę teikti pakeitimo paraišką.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)

— Produkto pavadinimas

— Produkto aprašymas

— Geografinė vietovė

— Kilmės įrodymas

— Gamybos būdas

— Ryšys su geografinė vietovė

— Ženklinimas

— Kita (valstybės narės kompetentingos įstaigos ir pareiškėjų grupės kontaktiniai duomenys, kontrolės institucijos kontaktiniai duomenys, nacionaliniai reikalavimai)

4. Pakeitimo (-ų) pobūdis

— Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris negali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą

— Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris negali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą

5. Pakeitimas (-ai)

5.1. Dalis „Produkto aprašymas“

1996 m. registruotos specifikacijos dalyje „Produkto aprašymas“ dviejų produktų, t. y. „Beurre d’Isigny“ ir „Crème d’Isigny“, aprašymuose daugiausia dėmesio skirta „Beurre d’Isigny“ savybėms.

Atsižvelgiant į tai, kad įvairiais metų laikais pieninių karvių gaunami skirtingi pašarai turi įtakos sviesto spalvai, išplečiamas produkto spalvos aprašymas. Vietoj „geltonos vėdrynų“ spalva aprašoma taip: „nuo dramblio kaulo iki geltonos vėdrynų spalvos“. Žodžiai „riebi tekstūra“ papildomi taip: „lengvai tepamas“. Siekiant geriau apibūdinti produktą, išbraukiamas mažai informacijos teikiantis žodis „aromatingas“. Vietoj to nurodomas „grietinėš ir riešutų aromatas“. Be to, nurodoma, jog sviestas „gali būti tekstūruotas, kad galėtų būti naudojamas sluoksniuotai tešlai gaminti ir taip būtų atsižvelgiama į visas produkto panaudojimo galimybes“. Šioje dalyje taip pat patikslinama, kad sviestas „gali būti sūdytas“, nes ši nuostata pateikta tik galiojančios specifikacijos dalyje „Gamybos būdas“. Taip pat įtraukiamas skirtingų sviesto kategorijų riebalų procentinis kiekis: bent 82 % riebalų saldžiame svieste ir bent 80 % sūdytame svieste.

Taigi galiojančios specifikacijos tekstas: „Šiems dviem pieno produktams būdingos originalios savybės. Jie yra natūralios geltonos vėdrynų spalvos. Produktai yra aromatingi ir riebios tekstūros.“

keičiamas taip:

„Beurre d'Isigny“ – nuo dramblio kaulo iki natūralios geltonos vėdrynų spalvos sviestas. Dėl riebios tekstūros jis yra lengvai tepamas. Dažniausiai sviestas yra grietinės ir riešutų aromato. Jis gali būti tekstūruotas, kad galėtų būti naudojamas sluoksniuotai tešlai gaminti. Be to, gali būti sūdytas.

Riebalų procentinis kiekis saldžiame svieste sudaro daugiau negu 82 %, o sūdytame svieste – daugiau negu 80 %.“

Ši dalis taip pat įtraukiama į bendrojo dokumento 3.2 punktą vietoj santraukoje pateikto sakinio, kuriame patikslinamas produkto aprašymas: „Sviestas yra natūralios geltonos vėdrynų spalvos, kurią suteikia išskirtinis karotenoidų kiekis.“

Be to, nuoroda į „išskirtinį karotenoidų kiekį“ pakartojama specifikacijos ir bendrojo dokumento dalyje „Priežastinis ryšys“, nes dalyje „Produkto aprašymas“ nepateikiama siektina svieste esančių karotenoidų kiekio vertė.

5.2. Dalis „Geografinė vietovė“

Specifikacijos dalyje „Geografinės vietovės ribos“ nurodomi visi geografinėje vietovėje vykdomi gamybos etapai. Be to, atnaujinami geografinėi vietovei priklausančių savivaldybių pavadinimai.

Šiais pakeitimais siekiama patikslinti įvairius gamybos etapus ir atnaujinti savivaldybių sąrašą nekeičiant geografinės vietovės ribų.

Pakavimas geografinėje vietovėje yra būtina sąlyga. Šis etapas turi būti vykdomas iškart po gamybos, kad pernelgy ilgai transportuojamas produktas nesugestų dėl riebalų oksidacijos ir siekiant išvengti sukčiavimo (sviesto mišinio). Be to, patikslinama, kad produktas gali būti šaldomas ir (arba) užšaldomas kilmės vietos nuorodos geografinėje vietovėje. Ši nuostata grindžiama siekiu užtikrinti geresnį produkto atsekamumą ir garantuoti etapų, kurie turi būti vykdomi geografinėje vietovėje, tęstinumą.

5.3. Dalis „Kilmės įrodymas“

Atsižvelgiant į nacionalinių įstatymų ir kitų teisės aktų pakeitimus, specifikacijos dalis „Įrodymai, kad produktas yra iš geografinės vietovės“ papildoma nuostatomis dėl pareigos teikti deklaracijas ir pildyti produkto atsekamumo bei gamybos sąlygų stebėsenos registrus.

Įtraukiamos kelios pastraipos, susijusios su:

- veiklos vykdytojų tapatybės deklaracija ir įvairiomis kitomis jų pareigomis teikti deklaracijas, visų pirma susijusias su laikinu gamybos nutraukimu („Išankstinis ketinimo nutraukti gamybą pareiškimas“ ir „Ketinimo atnaujinti gamybą pareiškimas“),

- „registrų pildymu“, patikslinant augintojų pareigas ir pateikiant sviesto gamintojams nacionaliniu mastu taikomas galiojančias nuostatas,
- galiojančiuose nacionalinės teisės aktuose jau nustatytais kontrolės būdais: „Visą šią procedūrą papildo analitiniai ir jusliniai tyrimai, atliekami atsitiktinai pasirenkant ir tiriant parduoti paruoštus supakuotus produktus.“

5.4. **Dalis „Gamybos būdas“**

Siekiant tiksliau aprašyti pieno gamybos ir jo perdirbimo į „Beurre d'Isigny“ sąlygas, specifikacijoje nurodomi įvairūs gamybos būdo etapai. Šia informacija grindžiamas ryšys su geografine vietoje.

Siekiant išsaugoti tradicines praktikas, įtraukiamos nuostatos dėl pieninių karvių bandos (veislė, pašarai).

Bandos ganymas

Pieninių karvių banda apibūdinama taip:

„Šioje specifikacijoje banda reiškia visą ūkio pieninių galvijų bandą, sudarytą iš pieningų ir užtrūkusių karvių.“

Šiomis specifikacijos nuostatomis siekiama aiškiai nurodyti, apie kokius gyvulius kalbama, kai vartojami terminai „pieninių karvių banda“ ir „pieninės karvės“, taip pat siekiama palengvinti kontrolę ir išvengti painiavos.

Siekiant patvirtinti produkto ir geografinės vietovės ryšį, įtraukiamos toliau nurodytos nuostatos, susijusios su žoliniais pašarais (ganyklos, šienas ir pan.) ir geografinėi vietai būdinga gyvulių ganymo ganyklose tradicija:

- „Karvių bandos turi būti ganomos bent 7 mėnesius.“
- „Bent 50 % viso pašarinėms kultūroms skirto ūkio ploto turi būti užsėta žole. Kiekvienai melžiamai karvei turi būti skirti bent 35 arai pievos (natūralios pievos, laikinų ar ilgalaikių ganyklų), kurioje bent 20 arų turi sudaryti ganomas plotas arba bent 10 arų – ganomas plotas, jei karvės papildomai šeriamos žole.“

Veislė

Siekiant užtikrinti, kad didžioji dalis „Beurre d'Isigny“ gamybai naudojamo pieno būtų gaunama iš Normandijos veislės karvių, nes tai yra viena iš geografinės vietovės ir produkto ryšį patvirtinančių detalių, įtraukiamas toks sakiny:

„Ūkyje „Beurre d'Isigny“ gamybai naudojamas kiekvieno melžimo pienas turi būti gaunamas iš bandos, kurioje bent 30 % pieninių karvių sudaro Normandijos veislės karvės.“

Siekiant apibrėžti surenkamo pieno sąvoką ir patikslinti kontrolės sąlygas, įtraukiamas toks sakiny:

„Surinktas pienas – tai visas per 48 val. gamintojo primelžtas ir panaudotas pienas.“

Šie patikslinimai taip pat įtraukti į bendrojo dokumento 3.3 punktą.

Bandos pašarai

Siekiant patvirtinti produkto ir geografinės vietovės ryšį, greta nuostatos dėl pieninių karvių šėrimo daugiausia geografinėje vietovėje gautais pašarais įtraukiama nuostata, kad 80 % pagrindinių bandos pašarų turi būti iš geografinės vietovės, o šviežia arba konservuota žolė vidutiniškai turi sudaryti bent 40 % visų pašarų ganymo laikotarpiu ir bent 20 % kasdien likusį laiką. Be to, siekiant geriau apibūdinti naudojamų pašarų pobūdį, nustatomas leidžiamų naudoti pašarų sąrašas. Taigi į specifikaciją įtraukiamos tokios nuostatos:

„80 % pagrindinių bandos pašarų kiekio, išreikšto sausąja medžiaga, yra iš geografinės vietovės. Šiuos pašarus sudaro tokie švieži arba konservuoti pašarai: žolė, kukurūzai, grūdai arba nesubrendę baltyminiai augalai (patys augalai), šiaudai, liucerna, taip pat pašariniai runkeliai, šakniavaisės daržovės ir džiovinta runkelių masė.“

„Bent 7 ganymo mėnesius šviežia arba konservuota žolė sudaro bent 40 % pašarų kiekio, išreikšto sausąja medžiaga. Likusį laiką kasdienėje pašarų normoje žolės kiekis negali būti mažesnis nei 20 % pašarų kiekio, išreikšto sausąja medžiaga.“

Šios nuostatos dėl bandos pašarų taip pat patikslinamos bendrojo dokumento 3.3 punkte.

Pieninių karvių pašarų papildų kiekis per kalendorinius metus negali viršyti 1 800 kg sausosios medžiagos vienai karvei. Šia nuostata siekiama išvengti, kad tokie papildai nesudarytų pernelyg didelės dalies pašaruose, ir taip skatinama naudoti pagrindinius pašarus iš geografinės vietovės.

Pridedama ši pastraipa:

„Pašarų papildų kiekis per kalendorinius metus negali viršyti 1 800 kg sausosios medžiagos vienai karvei.“

Ši nuostata taip pat įtraukiama į bendrojo dokumento 3.3 punktą.

Specifikacijoje patikslinama, kad melžiamų karvių pašarams draudžiama naudoti tam tikrus produktus ir žaliavas, kurie daro neigiamą poveikį pieno julinėms savybėms. Įtraukiama ši dalis:

„Pagrindiniams pašarams ir pašarų papildams draudžiama naudoti kopūstus, ropes, svėres ir žalius rapsus.“

Pašarų papildams draudžiama naudoti toliau pagal Reglamento (ES) Nr. 68/2013 dėl gyvūnų pašarų C priedo klasifikaciją nurodytas žaliavas:

- palmių, žemės riešutų, saulėgrąžų ir alyvuogių aliejų arba jo izomerus (2.20.1 klasė),
- pieno gaminius ir iš jų gautus produktus (8 klasė),
- sausumos gyvūnų produktus ir iš jų gautus produktus (9 klasė),
- žuvis, kitus vandens organizmus ir iš jų pagamintus produktus (10 klasė), išskyrus menkių kepenų aliejų,
- įvairias sudėtines dalis (13 klasė), išskyrus gliukozės melasą.

Be to, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 1831/2003 dėl priedų, skirtų naudoti gyvūnų mityboje, 1 priede, draudžiama kaip maistinį priedą naudoti karbamidą ir jo produktus.“

Šios detalės taip pat įtraukiamos į bendrojo dokumento 3.3 punktą.

Siekiant geriau apibūdinti šiuo metu taikomas praktikas, įtraukiamos dvi dalys, kuriose pristatomi įvairūs sviesto gamybos etapai: „Pieno surinkimas ir priėmimas“ ir „Gamyba ir pakavimas“.

Pieno surinkimas ir priėmimas

Siekiant užtikrinti, kad pienas ūkyje nesugestų, nustatomas „Beurre d'Isigny“ gamybai naudojamo pieno laikymo terminas.

Be to, siekiant geresnio atsekamumo patikslinama, kad draudžiama vežant iš ūkio į sviesto gamybos įmonę pieną perkrauti.

Taip pat įtraukiamas žalio pieno rūgštingumo kriterijus, siekiant užtikrinti, kad žaliava nesugestų.

Šios detalės apibendrinamos tokioje nuostatoje:

„Pienas surenkamas ne rečiau kaip kas 48 valandas po pirmojo melžimo. Ūkiuose surinktas pienas neperkraunant tiesiogiai vežamas į grietinėlės nugriebimo cechą. Priimto žalio pieno rūgštingumas yra 14–16 Dorniko laipsnių, t. y. 6,6–6,85 pH.“

Visa ši nuostata taip pat įtraukiama į bendrojo dokumento 3.3 punktą.

*Gamyba ir pakavimas**Grietinėlių nugriebimas ir pasterizavimas*

Įtraukiama dalis apie grietinėlių nugriebimą ir pasterizavimą. Joje patikslinama, kad „gautas pienas prieš grietinėlių nugriebimą gali būti laikomas ne ilgiau kaip 48 val.“ Taip siekiama išsaugoti žaliavos kokybę.

Įtraukiamos tokios nuostatos dėl dviejų pasterizavimo etapų, leidžiančių gauti nustatytą produktą:

„Prieš nugriebiant grietinėlę, surinktas nenugriebtas pienas gali būti pirmą kartą pasterizuojamas 74 °C temperatūroje. Nugriebta grietinėlė 30–180 sekundžių pasterizuojama 86–95 °C temperatūroje.“

Ši nuostata papildo galiojančioje specifikacijoje jau pateiktą nuostatą „Pienas ir grietinėlė turi būti pasterizuojami.“

Išbraukiamos nuorodos į nacionalinius teisinius ir reglamentavimo reikalavimus, susijusius su gyvūnų bandomis, taip pat pienu ir sviestu.

Be to, siekiant išsaugoti žaliavos kokybę, patikslinamas didžiausias laiko tarpas nuo grietinėlių nugriebimo pabaigos iki pasterizavimo pradžios: „Paskutinis apdorojimas turi būti atliekamas per ne ilgiau kaip trisdešimt šešias valandas nuo grietinėlių nugriebimo.“

Siekiant apibrėžti grietinėles, kuri gali būti naudojama „Beurre d'Isigny“ gamybai, tipus, patikslinama: „Mažiausias sviestui gaminti skirtos grietinėlių riebalų kiekis yra bent 35 gramai riebalų 100 gramų produkto.“

Kalbant apie įvairius produkto panaudojimo grietinėlių nugriebimo ir pasterizavimo etape būdus, pridedama, kad „sviestui gaminti negali būti naudojama neriebi, neapdorota, sterilizuota ir ultraaukštoje temperatūroje (UAT) sterilizuota grietinėlė“.

Šis sakinytis taip pat įtraukiamas į bendrojo dokumento 3.3 punktą.

Be to, papildomas draudžiamų naudoti „Beurre d'Isigny“ gamybai medžiagų sąrašas ir patikslinama, kad draudžiama naudoti pasukas ir dėti priedų, pagalbinių perdirbimo medžiagų ir kitų sudedamųjų dalių, išskyrus pieno fermentus.

Todėl pastraipa:

„Gaminant ir parduodant „Beurre d'Isigny“ draudžiama naudoti tokias medžiagas:

- išrūgų grietinėlę, atgamintą šaldytą ar užšaldytą grietinėlę,
- dažiklius ir antioksidantus,
- rūgštingumą mažinančias medžiagas, skirtas pieno ar grietinėlių rūgštingumui sumažinti“

keičiama taip:

„Gaminant sviestą negali būti naudojama neriebi, neapdorota, sterilizuota ir ultraaukštoje temperatūroje (UAT) sterilizuota grietinėlė.

Gaminant „Beurre d'Isigny“ skirtą grietinėlę draudžiama naudoti išrūgų grietinėlę, pasukas, atgamintą šaldytą ar užšaldytą grietinėlę, dažiklius ir antioksidantus, rūgštingumą mažinančias medžiagas, skirtas pieno ar grietinėlių rūgštingumui sumažinti, priedus, pagalbines perdirbimo medžiagas ir kitas sudedamąsias dalis, išskyrus pieno fermentus.“

Nuostata „visi metodai, skirti neriebalinės sausosios medžiagos kiekiui padidinti, visų pirma pieno kultūrų ir fermentų pridėjimas maišant“ perkeliama į dalį „Mikroorganizmų inokuliacija ir sviesto mušimas“, kurioje konkrečiai nurodyti ir nustatyti įvairūs sviesto gamybos etapai, visų pirma sviesto maišymo (arba mušimo) etapas.

Nuostata „į sviestą gali būti dedama ne daugiau kaip 2 gramai druskos 100 gramų produkto“ taip pat perkeliama į dalį „Mikroorganizmų inokuliacija ir sviesto mušimas“, bet išbraukiama 2 gramų druskos 100 gramų produkto riba, nes ji nustatyta bendruosiuose teisės aktuose.

Mikroorganizmų inokuliacija ir sviesto mušimas

Ši dalis įtraukiama siekiant išskirti nuostatas, susijusias su mikroorganizmų inokuliacija ir sviesto mušimu. Visų pirma patikslinama, kad mikroorganizmai į grietinėlę inokuliuojami sviesto gamybos ceche, praėjus ne daugiau kaip 48 val. nuo grietinėlės nugriebimo. Taip pat nurodoma, kad nuo pieno priėmimo iki mikroorganizmų inokuliacijos gali praeiti ne daugiau kaip 72 val.

Be to, sviesto gamybos metodas patikslinamas nurodant, kad sviestas gaunamas mušant mikroorganizmų prisėtą ir subrandintą grietinėlę (mechaninėje ar rankinėje sviestamušėje), tuomet gauti sviesto grūdėliai maišomi ir, jei reikia, plaunami. Galutinio sviesto pH gali būti ne didesnis kaip 6.

Patikslinama, kad mažinti sviesto pH kitais būdais, išskyrus biologinį brandinimą, draudžiama. Be to, aiškiai draudžiama sviesto gamybos procese naudoti koncentruotą pieno kultūrų filtratą ir aromatines mieles (NIZO metodas). Galimybė įdėti ne daugiau kaip 2 gramus druskos 100 gramų produkto išbraukiama, nes ji nustatyta bendruosiuose teisės aktuose.

Todėl specifikacijos dalies „Mikroorganizmų inokuliacija ir sviesto mušimas“ tekstas yra toks:

„Beurre d'Isigny“ gaminti skirtoje grietinėlėje sviesto gamybos ceche 9–15 °C temperatūroje mikroorganizmai inokuliuojami praėjus ne daugiau kaip 48 val. nuo grietinėlės nugriebimo ir ne daugiau kaip 72 val. nuo pieno priėmimo. Bent 12 val. ji natūraliai brandinama 9–15 °C temperatūroje, tuomet mušama mechaninėje arba rankinėje sviestamušėje. Sviesto grūdėliai sumaišomi ir, jei reikia, plaunami. Gamybos pabaigoje sviesto pH turi būti mažesnis negu 6.

Maišant draudžiama naudoti neriebalinės sausosios medžiagos kiekio didinimo metodus, visų pirma pridėti pieno kultūrų ir fermentų. Be to, sviesto pH draudžiama mažinti kitais būdais, išskyrus grietinėlės biologinį brandinimą, visų pirma sviesto gamybos procese draudžiama naudoti koncentruotą pieno kultūrų filtratą ir aromatines mieles (NIZO metodas).

Į sviestą gali būti dedama druskos, neviršijant teisės aktuose nustatytos ribos.“

Kalbant apie tekstūravimą patikslinama, jog „Beurre d'Isigny“ gali būti specialiai apdorojamas, kad jį būtų galima lengviau naudoti duonos ir konditerijos gaminių gamyboje:

„Beurre d'Isigny“ gali būti fiziškai apdorojamas kristalizavimo būdu, dėl kurio jis tampa plastiškas ir mechaniškai atsparus, be to, netirpsta (lankstus sviestas), tam, kad būtų galima naudoti kaip žaliavą maisto produktų, visų pirma duonos ir konditerijos gaminių, gamyboje.“

Ši technika yra būtina, nes sviesto tirpumas labai skiriasi priklausomai nuo metų laiko: vasarą sviestas yra minkštesnis, žiemą – kietesnis. Tokių tirpumo skirtumą lemia skirtinga riebalų rūgščių sudėtis. Fizinis sviesto apdorojimas leidžia suvienodinti šiuos skirtumus ir visus metus užtikrinti vienodą konsistenciją. Toks sviesto tekstūros pagerinimas leidžia sviestą optimaliai pritaikyti sluoksniuotos tešlos gamybai. Ši technika niekaip nekeičia sviesto skonio. Registruojant SKVN „Beurre d'Isigny“ ši technika jau buvo taikoma, bet ji nebuvo nurodyta registruotoje specifikacijoje. Duonos ir konditerijos įmonių pagaminti gaminiai leidžia kitokia forma atskleisti SKVN „Beurre d'Isigny“ savybes.

Siekiant patikslinti tam tikras praktikas, išsamiai nurodomos pakavimo sąlygos. Nurodoma, kad į nuo 1 kg iki daugiausiai 25 kg svorio pakuotes supakuotas sviestas gali būti šaldomas arba užšaldomas daugiausiai dvylikai mėnesių. Šaldymas ir (arba) užšaldymas turi prasidėti praėjus ne daugiau kaip 10 dienų nuo tekstūruoto sviesto ir ne daugiau kaip 30 dienų nuo įprasto sviesto pagaminimo. Tuomet sviestas turi būti laikomas nuo –18 iki –23 °C temperatūroje.

1 kg plytelėmis ir daugiau nei 10 kg pakuotėmis supakuoto sviesto šaldymas leidžia patenkinti tam tikrų maisto pramonės (duonos, konditerijos gaminių, kepinų) įmonių, kurioms reikia tam tikros konsistencijos ir nuo gamybos laikotarpio priklausančių ypatingų savybių sviesto, poreikius. Daugiausiai 12 mėn. trunkantis šaldymas arba užšaldymas nekeičia juslinių sviesto savybių. Tiesą sakant, ši dažna ir pieno pramonėje plačiai taikoma praktika šiuo metu ypač pasiteisino dėl galimybės išsaugoti ir išlaikyti juslines savybes.

Kalbant apie sviesto pakavimą, įtraukiama nuostata, kad didžiausias parduoti skirto vieneto svoris yra 25 kg. Ši nuostata atitinka „Beurre d'Isigny“ pakavimo į didelę tarą tradiciją (pvz., XVIII ir XIX amžiuose buvo naudojamos 20–200 litrų medinės talpyklos). Vis dėlto leidžiama geografinės vietovės ribose vežti iš vieno cecho į kitą į didesnes nei nurodyto svorio talpyklas supakuotą sviestą.

Specifikacijoje ši nuostata suformuluota taip:

„„Beurre d'Isigny“ pakuojamas į parduoti skirtus vienetus, kurių svoris neviršija 25 kg. Į didesnio svorio pakuotes supakuotą sviestą nustatytos geografinės vietovės ribose leidžiama vežti iš vieno cecho į kitą.

„Beurre d'Isigny“ gali būti šaldomas arba užšaldomas ir laikomas nuo –18 iki –23 °C temperatūroje tik tuo atveju, jei jis supakuotas į mažiausiai 1 kg ir daugiausiai 25 kg svorio pakuotes ir yra šaldomas arba užšaldomas daugiausiai dvylikai mėnesių. Šaldymas ir (arba) užšaldymas turi prasidėti praėjus ne daugiau kaip 10 dienų nuo tekstūruoto sviesto ir ne daugiau kaip 30 dienų nuo įprasto sviesto pagaminimo.“

Dalis šių taisyklių pateikiama bendrojo dokumento 3.5 punkte „Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaus-tymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės“.

5.5. **Dalis „Ryšys su geografinė vietovė“**

Visas specifikacijos dalies „Ryšys su geografinė vietovė“ tekstas perrašomas siekiant aiškiau pabrėžti ir parodyti „Beurre d'Isigny“ ir jo geografinės vietovės ryšį, iš esmės to ryšio nekeičiant. Visų pirma atkreipiamas dėmesys į pieno gamybos sąlygas, ypač į tai, kad pašarai, kurių didžiausią dalį sudaro žolė, ir ilgas ganymo laikotarpis leidžia išgauti ypatingų įgūdžių reikalaujančiai „Beurre d'Isigny“ sviesto gamybai reikalingą pieno riebalų kokybę. Išbraukiamas nuoroda į tai, kad „Beurre d'Isigny“ yra daug oleino rūgšties, nes ši savybė nelaikoma specifine.

Punkte „Geografinės vietovės ypatumai“ nurodomi geografinės vietovės gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai, apibendrinami istoriniai etapai ir atkreipiamas dėmesys į konkrečią patirtį.

Punkte „Produkto ypatumai“ atkreipiamas dėmesys į tam tikras produkto aprašyme nurodytas detales.

Galiausiai punkte „Priežastinis ryšys“ paaiškinamas gamtinių bei žmogiškųjų veiksnių ir produkto ryšys.

Visas SKVN produkto specifikacijoje pateiktas tekstas apie ryšį su geografinė vietovė pakartojamas bendrojo dokumento 5 punkte.

5.6. **Dalis „Ženklinimas“**

Siekiant paaiškinti tam tikras detales, leidžiančias vartotojams identifikuoti produktą:

- įtraukiama nuostata, kad produktai su saugoma kilmės vietos nuoroda turi būti ženklinami etiketėmis, kuriose saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas pateikiamas ne mažesnio dydžio raidėmis kaip du trečdaliai didžiausių etiketės raidžių dydžio. Ši taisyklė netaikoma lipdukams, jei nuorodos pavadinimas pateiktas etiketėje,
- lipdukuose, kurie turi būti klijuojami ant pakuočių, žodis „kontroliuojama“ keičiamas žodžiu „saugoma“. Lipduką turi užklijuoti už šį veiksmažodį atsakingas veiklos vykdytojas,
- nurodoma, kad Europos Sąjungos SKVN simbolis turi būti greta lipduko (jie gali būti vienas šalia kito, vienas virš kito, neatskirti jokiais kitomis nuorodomis).

Išbraukiama nuostata dėl draudimo žodžius „Isigny“ ir „Isigny-sur-mer“ arba bet kokius kitus su šia vietovė susijusius žodžius, ženklus ar paveikslėlius naudoti specifikacijoje nustatytų sąlygų neatitinkantiems produktams identifikuoti, nes tokia nuostata negali būti pateikiama specifikacijoje.

Pastraipos:

„Lipduką su užrašu „Beurre d'Isigny – Appellation d'Origine Contrôlée“ (kontroliuojama kilmės vietos nuoroda „Beurre d'Isigny“) arba „Crème d'Isigny – Appellation d'Origine Contrôlée“ (kontroliuojama kilmės vietos nuoroda „Crème d'Isigny“) ant pakuočių ar kitos taros turi užklijuoti ar atspausdinti atitinkamas veiklos vykdytojas.

Geografinius pavadinimus „Isigny“ ir „Isigny-sur-mer“ arba bet kokius kitus su šia vietove susijusius žodžius, ženklus ar paveikslėlius draudžiama naudoti parduodant sviestą, kuris nebuvo pagamintas, supakuotas ir pateiktas parduoti pagal Kilmės vietos nuorodos dekretą.“

keičiamos taip:

„Kiekvienos SKVN „Beurre d'Isigny“ pakuotės etiketėje turi būti saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, kurio raidžių dydis ne mažesnis kaip du trečdaliai didžiausių etiketėje esančių raidžių dydžio.

Lipdukus su žodžiais „Beurre d'Isigny – Appellation d'Origine Protégée“ (saugoma kilmės vietos nuoroda „Beurre d'Isigny“) ant pakuočių ar kitos taros turi užklijuoti ar atspausdinti atitinkamas veiklos vykdytojas.

Europos Sąjungos SKVN simbolis ir lipdukas turi būti vienas šalia kito arba vienas virš kito, neatskirti jokiais kitomis nuorodomis. Minimalus kilmės vietos nuorodos dydis lipdukui netaikomas, kai ši nuoroda jau yra pateikta etiketėje.“

Šie pakeitimai taip pat daromi bendrojo dokumento 3.6 dalyje „Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės“.

5.7. **Dalis „Kita“**

Dalyje „Valstybės narės kompetentinga įstaiga“ atnaujinamas INAO adresas.

Dalyje „Pareiškėjų grupė“ atnaujinami grupės kontaktiniai duomenys.

Specifikacijos dalyje „Nuorodos į kontrolės institucijas“ atnaujinami oficialių institucijų pavadinimai ir kontaktiniai duomenys. Šioje dalyje nurodomi Prancūzijoje už kontrolę atsakingų kompetentingų institucijų – Nacionalinio kilmės nuorodų ir kokybės instituto (INAO) ir Konkurencijos, vartojimo reikalų ir kovos su sukčiavimu generalinio direktorato (DGCCRF) – kontaktiniai duomenys. Taip pat nurodoma, kad sertifikavimo institucijos pavadinimą ir kontaktinius duomenis galima rasti INAO svetainėje ir Europos Komisijos duomenų bazėje.

Į specifikaciją įtraukiama dalis „Nacionaliniai reikalavimai“. Šioje lentelėje pateikiami pagrindiniai kontroliuoti punktai, referencinės vertės ir vertinimo metodas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„BEURRE D'ISIGNY“

ES Nr. PDO-FR-0138-AM01–19.10.2017

SKVN (X) SGN ()

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Beurre d'Isigny“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.5 klasė. Aliejus ir riebalai (sviestas, margarinas, aliejus ir kt.)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Beurre d’Isigny“ – nuo dramblio kaulo iki natūralios geltonos vėdrynų spalvos sviestas. Dėl riebios tekstūros jis yra lengvai tepamas. Dažniausiai sviestas yra grietinės ir riešutų aromato. Jis gali būti tekstūruotas, kad galėtų būti naudojamas sluoksniuotai tešlai gaminti. Be to, gali būti sūdytas.

Riebalų procentinis kiekis saldžiame svieste sudaro daugiau negu 82 %, o sūdytame svieste – daugiau negu 80 %.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Siekiant glaudų vietovės ir produkto ryšį užtikrinti geografinėje vietovėje išaugintais žoliniais pašarais, nustatoma, kad pieninės karvės turi būti ganomos bent 7 mėnesius per metus, o ūkyje kiekvienai pieninei melžiamai karvei turi būti skirta bent 0,35 ha pievos ploto, iš kurio ganomas plotas sudaro bent 0,20 ha arba bent 0,10 ha, jei karvės papildomai šeriamos žole. Kiekviename ūkyje bent 50 % pagrindinio pašarinėms kultūroms skirto ploto turi būti užsėta žole.

Ne visi pieninių karvių pašarai yra iš geografinės vietovės. Iš tiesų pieninėms karvėms reikalingų baltymų ne visada galima gauti iš šios vietovės dirbamuose laukuose užaugintų pašarų. Be to, negalima užtikrinti pašarų papildams naudojamų žaliavų kilmės. 80 % pagrindinių bandos pašarų (apskaičiuojamų sausosios medžiagos kiekiu per metus) sudaro geografinėje vietovėje užauginti pašarai. Atsižvelgiant į tai, kad pagrindiniai pašarai sudaro maždaug 70 % visų pieninių karvių pašarų, geografinėje vietovėje pagaminti pašarai galėtų sudaryti ne mažiau kaip maždaug 56 % viso kiekio.

Įvairios formos žolė bent septynis ganymo mėnesius vidutiniškai sudaro bent 40 % pagrindinių pašarų, likusį laiką kasdien – bent 20 %. Pašarų papildų kiekis per kalendorinius metus negali viršyti 1 800 kg vienai karvei.

Leidžiami pašarai: žolė, kukurūzai, grūdai arba nesubrendę baltyminiai augalai (patys augalai), šiaudai, liucerna (visi šie pašarai gali būti švieži arba konservuoti), taip pat pašariniai runkeliai, šakniavaisės daržovės ir džiovinta runkelių masė.

Pagrindiniams pašarams ir pašarų papildams draudžiama naudoti kopūstus, ropes, svėres ir žalius rapsus, taip pat karbamidą ir jo produktus.

Pašarų papildams draudžiama naudoti šias žaliavas:

- palmių, žemės riešutų, saulėgrąžų ir alyvuogių aliejų arba jo izomerus,
- pieno gaminius ir jų produktus,
- sausumos gyvūnų produktus ir iš jų gautus produktus,
- žuvis, kitus vandens organizmus ir iš jų pagamintus produktus, išskyrus menkių kepenų aliejų,
- įvairias sudėtines dalis, išskyrus gliukozės melasą.

Ūkyje „Beurre d’Isigny“ gamybai naudojamas kiekvieno melžimo pienas turi būti gaunamas iš bandos, kurioje bent 30 % pieninių karvių sudaro Normandijos veislės karvės. Surinktas pienas – tai visas per 48 val. gamintojo priemelžtas ir panaudotas pienas.

Pienas surenkamas ne rečiau kaip kas 48 valandas po pirmojo melžimo. Ūkiuose surinktas pienas neperkraunant tiesiogiai vežamas į grietinėlės nugriebimo cechą. Priimto žalio pieno rūgštingumas yra 14–16 Dorniko laipsnių, t. y. 6,6–6,85 pH.

Mažiausias sviestui gaminti skirtos grietinėlės riebalų kiekis yra bent 35 gramai riebalų 100 gramų produkto. Gaminant sviestą negali būti naudojama neriebi, neapdorota, sterilizuota ir ultraaukštoje temperatūroje (UAT) sterilizuota grietinėlė.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Pienas gaunamas ir sviestas gaminamas 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Sviestas gali būti užšaldomas ir laikomas geografinėje vietovėje.

Sviesto pakavimas yra labai svarbus etapas siekiant išsaugoti produkto kokybę, nes riebalai greitai oksiduoja. Todėl sviestas turi būti pakuojamas iškart užbaigus gamybą. Pakuojama 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje į parduoti skirtus vienetus, kurių svoris neviršija 25 kg.

Sviestas gali būti šaldomas arba užšaldomas daugiausiai 12 mėnesių tik tuo atveju, jei jis supakuotas į mažiausiai 1 kg ir daugiausiai 25 kg svorio pakuotes. Šaldymas turi prasidėti praėjus ne daugiau kaip 10 dienų nuo tekstūruoto sviesto ir ne daugiau kaip 30 dienų nuo įprasto sviesto pagaminimo.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Kiekvienos SKVN „Beurre d'Isigny“ pakuotės etiketėje turi būti saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, kurio raidžių dydis ne mažesnis kaip du trečdaliai didžiausių etiketėje esančių raidžių dydžio.

Lipdukus su žodžiais „Beurre d'Isigny – Appellation d'Origine Protégée“ (saugoma kilmės vietos nuoroda „Beurre d'Isigny“) ant pakuočių ar kitos taros turi užklijuoti ar atspausdinti atitinkamas veiklos vykdytojas.

Europos Sąjungos SKVN simbolis ir lipdukas turi būti vienas šalia kito arba vienas virš kito, neatskirti jokiomis kitomis nuorodomis. Minimalus kilmės vietos nuorodos dydis lipdukui netaikomas, kai ši nuoroda jau yra etiketėje.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Nustatyta geografinė vietovė apima toliau nurodytų departamentų savivaldybių teritorijas.

Kalvadoso departamentas (82 savivaldybės)

Bayeux kantonas: visos savivaldybės, išskyrus Chouain, Condé-sur-Seulles, Ellon, Esquay-sur-Seulles, Juaye-Mondaye, Le manoir, Manvieux, Ryes, Tracy-sur-Mer, Vaux-sur-Seulles, Vienne-en-Bessin.

Trévières kantonas: visos savivaldybės, išskyrus La Bazoque, Cahagnolles, Cormolain, Foulognes, Litteau, Planquery, Sainte-Honorine-de-Drucy, Sallen.

Lamanšo departamentas (93 savivaldybės)

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

Briquebec kantonas: Etienville, Les Moitiers-en-Bauptois, Orglandes savivaldybės.

Carentan-les-Marais kantonas: visos savivaldybės.

Créances kantonas: Montsenelle (tik buvusių Coigny, Prétot-Sainte-Suzanne, Saint-Jores savivaldybių teritorijos), Le Plessis-Lastelle savivaldybės.

Pont-Hébert kantonas: visos savivaldybės, išskyrus Bérigny, Saint-André-de-l'Epine, Saint-Georges-d'Elle, Saint-Germain-d'Elle, Saint-Pierre-de-Semilly.

Saint-Lô-1 kantonas: visos savivaldybės, išskyrus Agneaux, Le Lorey, Marigny-Le-Lozon (tik buvusios Lozon savivaldybės teritorija), Le Mesnil-Amey, Saint-Gilles, Saint-Lô.

Valognes kantonas: visos savivaldybės, išskyrus Brix, Huberville, Lestre, Lieusaint, Montaigu-la-Brisette, Saint-Germain-de-Tournebut, Saint-Joseph, Saint-Martin-d'Audouville, Saussemesnil, Tamerville, Valognes, Vaudreville, Yvetot-Bocage.

5. Ryšys su geografine vietove

Pusmėnulio formos „Beurre d'Isigny“ gamybos geografinė vietovė išsidėsčiusi nedideliame aukštyje (< 50 m) nuosėdinių uolienu zonoje. Ši Kotanteno perėja vadinama vietovė sudaro išskirtinę geologinę zoną, kurią suformavo daugybė jūros transgresijų ir regresijų. Šioje vietovėje išskiriamas Žemutinis kraštas, kurį sudaro didžiulės nusausintos, bet užliejamos pajūrio sąnašinės pelkės, ir miškingas Aukštutinis kraštas, kurį sudaro plynaukštė su kalkingomis salelėmis ir rytuose kylančios nedidelės molingos ir akmeningos kalvos. Pagrindinis dirvožemio ypatumas – didžiulės jūros ir upių sąnašų sankaupos, kurių daugiausia yra Baie des Veys vietovėje ir upių slėniuose.

Kotanteno perėjos vidutiniam vandenyniniam klimatui būdingas maždaug 800 mm kritulių kiekis, tolygiai per metus iškrentantis per daugiau nei 170 dienų, vėsios vasaros ir ne itin atšiaurios žiemos, mažesni nei Saint-Lô ar Caen temperatūros svyravimai. Tokį tolygų drėgną, miglotą ir šiltą klimatą lemia gana lygus reljefas. Vandenyne įtaką leidžia pajusti gausūs druskingi garai, susidarantys virš ganyklų.

Kotanteno perėja yra viena iš pagrindinių Normandijos vietovių, kurioje ganyklų buvo jau tada, kai 1800 m. Normandijoje dirbamos žemės pradėtos keisti pievomis. Ūkininkų dėka Izinji regionas išgarsėjo „puikiausiomis ganyklomis, grietinėlės ir sviesto upėmis“, kaip 1874 m. įvardijo Normandijos asociacija.

XIX amžiaus viduryje Kotanteno augintojai susirūpino vietinės Kotanteno veislės, kuri dėl duodamo pieno kiekio tapo pagrindine Normandijos veislės pirmtake, grynumu. Vis dėlto noras išsaugoti veislės grynumą pakenkė vietiniams augintojams, nes jie pasivėlino pasinaudoti pažanga dirbtinio apvaisinimo srityje, todėl teko grįžti prie kitos produktyvios „Prim'Holstein“ veislės.

Pamatę, jog pieninėms karvėms šerti puikiai sunaudojamas žolės perteklius, Kotanteno perėjos gyventojai greitai suprato, kad pieno perteklių galima perdirbti ir parduoti kaip sviestą.

NET ir dabar pievų žolė sudaro pagrindinę pieninių karvių pašarų dalį, nes karvės ganyklose ganosi bent septynis mėnesius, o likusį laiką gauna žolės kita forma. Normandijos veislės karvių pienas, kuriame gausu riebalų ir baltymų, puikiai tinka sviestui gaminti, todėl augintojai vertina šią veislę ir geografinėje vietovėje augina daug šios veislės karvių.

Sviesto gamybos patirtį įrodo gebėjimas išlaikyti pieną vėsų ir aptvaruose, ir sviesto gamybos cechuose valdant temperatūrą, reguliarus pieno surinkimas, natūralaus brandinimo metodas, fermentacijos floros valdymas pasterizuojant pieną, mikroorganizmų inokuliacija, grietinėlės nugriebimo ir galiausiai sviesto mušimo technika.

„Beurre d'Isigny“ yra riebus, lengvai tepamas sviestas. Po tekstūravimo etapo jis tampa tvirtas, plastiškas kaip tešla, neriebus, nelimpantis ir nelūžtantis. Žiemą sviestas yra vienalytės dramblio kaulo, o ganymo laikotarpiu – geltonos vėdrynų spalvos. Aromate juntamos gaivios, grietinėlę primenančios natos. Subtilų skonį papildo riešutų natos.

Geografinės vietovės geografinė (šalia yra jūra) ir morfologinė (lygus reljefas) padėtis lemia tolygų kritulių pasiskirstymą per metus ir net žiemą išsilaikančią švelnią temperatūrą. Tokios sąlygos palankios žolei visus metus augti, taip pat gyvuliams ilgą laikotarpį ganyti. Dėl daug mineralų turinčio molingos ir kalkingo dirvožemio su nesenomis jūros nuosėdomis šioje vietovėje auga daugybė augalų, o Aukštutiniame krašte gausūs dumbliai puikiai reguliuoja drėgmės kiekį, todėl žolė gali augti tolygiai.

Geografinėje vietovėje gaunamo pieno riebalų kokybė pasiekama derinant žolinius pašarus, kurie suteikia kilmės vietos nuorodos produktui būdingas juslines savybes ir siekiamą riebumą, ir daugiau energijos suteikiančius pašarus, kurie skatina didelių riebalų dalelių, leidžiančių užfiksuoti žolės suteikiamas pieno aromatinės savybes, susidarymą.

Taigi „Beurre d'Isigny“ būdinga tai, kad vietovėje auganti žolė panaudojama optimaliai, t. y. pieninių karvių bandą ilgą laiką ganant ganykloje, o žiemą greta kitų tipų pašarų duodant konservuotų žolinių pašarų. Žolinių pašarų vežimas iš Žemutinio į Aukštutinį kraštą ir jų konservavimas yra įprasta praktika, nes paprastai ūkiai yra Aukštutiniame krašte, bet turi ganyklų ir Žemutiniame krašte.

Dėl tokių bandai, kurios dalį sudaro Normandijos veislės karvės, duodamų pašarų gaunamas kokybiškas pienas, kuriame esantis riebalų kiekis suteikia produktui puikią riebią tekstūrą.

Be to, dėl vešlioje regione ganyklų žolėje esančių karotenoidų ganymo laikotarpiu pagamintas sviestas įgauna natūralią geltoną vėdrynų spalvą.

Tradicinių sviesto gamybos metodų išsaugojimas, visų pirma brandintos grietinėlės naudojimas nepridedant papildomų aromatų ir pieno rūgšties, taip pat sviesto mušimo technika, leidžia atskleisti iš pieninių karvių bandos gaunamos žaliavos savybes. Prie šios produkcijos sėkmės taip pat prisidėjo prekybos ryšių su šalies pieno produktų parduotuvėmis palaikymas, regiono gastrominės tradicijos ir eksporto rinkos.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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