

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS LĒMUMS**(2019. gada 14. maijs)****par to, lai Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī publicētu apstiprināšanas pieteikumu par Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. pantā minētu produkta specifiskācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, attiecībā uz nosaukumu “Beurre d’Isigny” (ACVN)**

(2019/C 177/03)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām⁽¹⁾ un jo īpaši tās 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu saistībā ar 53. panta 2. punktu,

tā kā:

- (1) Francija saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 49. panta 4. punktu ir nosūtījusi pieteikumu tāda specifiskācijas grozījuma apstiprināšanai, kas nav maznozīmīgs, attiecībā uz produktu “Beurre d’Isigny” (ACVN).
- (2) Komisija saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50. pantu ir izvērtējusi šo pieteikumu un secinājusi, ka tas atbilst minētajā regulā noteiktajiem nosacījumiem.
- (3) Lai varētu iesniegt paziņojumus par iebildumiem saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. pantu, *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* būtu jāpublicē pieteikums par to, lai apstiprinātu Komisijas Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014⁽²⁾ 10. panta 1. punkta pirmajā daļā minētu produkta specifiskācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, grozītais vienotais dokuments un atsauce uz attiecīgās produkta specifiskācijas publikāciju attiecībā uz reģistrēto nosaukumu “Beurre d’Isigny” (ACVN),

IR NOLĒMUSI ŠĀDI.

Vienīgais pants

Pieteikums par to, lai apstiprinātu Komisijas Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 10. panta 1. punkta pirmajā daļā minētu produkta specifiskācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, grozītais vienotais dokuments un atsauce uz attiecīgās produkta specifiskācijas publikāciju attiecībā uz reģistrēto nosaukumu “Beurre d’Isigny” (ACVN) ir iekļauti šā lēmuma pielikumā.

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. pantu šā lēmuma publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no tā publicēšanas dienas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* izteikt iebildumus pret šā panta pirmajā daļā minēto grozījumu.

Briselē, 2019. gada 14. maijā

*Komisijas vārdā –**Komisijas loceklis*

Phil HOGAN

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ Komisijas 2014. gada 13. jūnija Īstenošanas regula (ES) Nr. 668/2014, ar ko paredz noteikumus par to, kā piemērot Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 179, 19.6.2014., 36. lpp.).

PIELIKUMS

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA / AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu

“Beurre d’Isigny”

ES Nr.: PDO-FR-0138-AM01 – 19.10.2017.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

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

Tālr. +33 231513310

Fakss +33 231923397

E-pasts: ODG.beurrecremeisigny@isysme.com

Sastāvs: grupu veido piensaimnieki un sviesta ražotāji. Tāpēc tai ir likumīgas tiesības ierosināt grozījumu pieteikumu.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi

— Produkta nosaukums

— Produkta apraksts

— Ģeogrāfiskais apgabals

— Izcelsmes apliecinājums

— Ražošanas metode

— Saikne

— Marķēšana

— Citi [dalībvalsts kompetentās iestādes un pieteikuma iesniedzēju grupas kontaktinformācija, kontroles iestādes kontaktinformācija, valsts prasības]

4. Grozījuma vai grozījumu veids

— Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.

— Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts

5. Grozījums(-i)

5.1. Punkts “Produkta apraksts”

Attiecībā uz specifikāciju, kas 1996. gadā reģistrēta par diviem produktiem – “Beurre d’Isigny” un “Crème d’Isigny” –, nodaļa, kurā aprakstītas produkta īpašības, ir sagatavota jaunā redakcijā, galveno uzmanību vēršot vienīgi uz “Beurre d’Isigny”.

Turklāt, lai ņemtu vērā atšķirības, kādas slaucamo govju ēdināšanā vērojamas atkarībā no sezonas un kuras ietekmē sviesta krāsu, produkta krāsa var mainīties noteiktā diapazonā, un līdz ar to tās apraksts ir plašāks. Krāsa, kas agrāk bija “gundegu dzeltena”, ir aprakstīta šādi: “diapazonā no zilņķaula toņa līdz gundegu dzeltenam tonim”. Produkta konsistences apraksts ir papildināts ar vārdiem “labi piemērots ziešanai”. Lai produktu labāk raksturotu, termins “smaržīgs”, kam praktiski nav aprakstošas nozīmes, ir svītrots. Turpretī aromāts aprakstīts šādi: “svaiga krējuma un lazdu riekstu aromāta nianse”. Turklāt norādīts, ka sviests “var būt ar veidotu konsistenci, lai pielāgotu to konditorejas vajadzībām, kurā izmanto kārtaino mīklu, – ņemot vērā visus iespējamus produkta izmantošanas veidus”. Šajā nodaļā precizēts arī, ka sviests “var būt sālīts” – tas norādīts tikai pašreiz spēkā esošās specifikācijas daļā “Ražošanas metode”. Visbeidzot, teksts papildināts ar informāciju par dažādu kategoriju sviesta tauku saturu: nesālītajam sviestam vismaz 82 %, bet sālītajam sviestam vismaz 80 %.

Tādējādi pašreizējās specifikācijas redakcija: “Šiem abiem piena produktiem ir oriģinālas īpašības. Tie ir dabiskā “gundegu” dzeltenā krāsā. Šie produkti ir smaržīgi, un pēc konsistences tie ir krēmīgi.”

aizstāta ar šādu:

“Beurre d’Isigny” ir dabiska krāsa diapazonā no zilņķaula toņa līdz dabiskam “gundegu” dzeltenam tonim. Tā krēmīgā konsistence dara to par viegli ziezamu sviestu. Tā izdalītajam aromātam piemīt pārsvarā svaiga krējuma un lazdu riekstu nianse. Šis sviests var būt ar veidotu konsistenci, lai pielāgotu to konditorejas vajadzībām, kurā izmanto kārtaino mīklu, un tas var būt sālīts.

Nesālīta sviesta tauku saturs pārsniedz 82 %, bet sālīta sviesta tauku saturs pārsniedz 80 %.”

Šī daļa ir pievienota arī vienotā dokumenta 3.2. punktam, aizstājot kopsavilkumā minēto teikumu, kur produkta aprakstā norādīts, ka “Sviests ir dabiskā “gundegu” dzeltenā krāsā, kam par iemeslu ir ļoti bagāts karotinoīdu saturs tajā.”

Turklāt produkta specifikācijas un vienotā dokumenta nodaļā par cēlonisko saikni ir iekļauta atsauce uz “ļoti bagātu karotinoīdu saturu”, jo punktā, kas attiecas uz produkta aprakstu, skaitliskā vērtība, ar ko izsaka sasniedzamo karotinoīdu saturu sviestā, nav norādīta.

5.2. Punkts “Ģeogrāfiskais apgabals”

Specifikācijas nodaļā “Ģeogrāfiskā apgabala definīcija” norādīti visi posmi, kas tiek veikti noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Ir atjaunināti arī to dažādo pašvaldību nosaukumi, kuru teritorija pieder pie šā apgabala.

Šie grozījumi precizē dažādos posmus un atjaunina pašvaldību sarakstu, taču negroza ģeogrāfiskā apgabala robežas.

Produktu drīkst fasēt vienīgi noteiktajā apgabalā. Tādēļ šī darbība ir jāveic drīzi pēc ražošanas procesa beigām, lai nepieļautu ne produkta bojāšanos tauku oksidācijas dēļ, kāda bieži vien notiek pārāk ilgās transportēšanas laikā, ne arī krāpšanu (sviesta sajaukšanu). Turklāt ir noteikts, ka sasaldēšana/ļoti strauja sasaldēšana, ja tāda veicama, notiek ar šo nosaukumu apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā. Šo prasību pamato ar vajadzību nodrošināt labāku izsekojamību, un tā garantē ģeogrāfiskajā apgabalā veicamo posmu secīgumu bez pārrāvumiem.

5.3. Punkts “Izcelsmes apliecinājums”

Ņemot vērā valsts tiesību aktu un noteikumu attīstību, specifikācijas nodaļa “Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā” ir konsolidēta, un tajā apkopotas obligātās paziņošanas prasības un reģistru kārtošana attiecībā uz produkta izsekojamību un ražošanas apstākļu pārraudzību.

Tādēļ ir pievienotas šādas daļas attiecībā uz:

- operatoru identifikācijas deklarāciju un dažādiem citiem paziņošanas pienākumiem, jo īpaši attiecībā uz ražošanas pagaidu pārtraukšanu (“iepriekšēja deklarācija par nodomu neražot” un “iepriekšēja deklarācija par ražošanas atsākšanu”),

- “reģistru kārtošānu”, precizējot lopkopju pienākumus un norādot valsts līmenī spēkā esošos noteikumus sviesta ražotājiem,
- kontroles procedūrām, kas jau ir paredzētas spēkā esošajos valsts noteikumos: “Visu šo procedūru papildina ar analizēm un organoleptiskiem testiem, kas veikti bez iepriekšēja brīdinājuma un ņemot paraugus no pārdošanai fasētiem produktiem.”

5.4. Punkts “Ražošanas metode”

Specifikācijā ir izstrādāti daudzi ražošanas metodes punkti, lai labāk aprakstītu apstākļus piena ražošanai un tā pārstrādei sviestā “Beurre d’Isigny”. Šie elementi palīdz stiprināt saikni ar ģeogrāfisko apgabalu.

Lai dokumentētu tradicionālo praksi, ir ieviesti noteikumi par slaucamo govju ganāmpulka turēšanu (šķirne, barība u. c.).

Ganāmpulka turēšana

Slaucamo govju ganāmpulks ir definēts šādi:

“Šis specififikācijas izpratnē ganāmpulks ir visu saimniecībā esošo piena ieguvei izmantojamo liellopu ganāmpulks, ko veido laktācijas periodā esošās govīs un cietstāvošās govīs.”

Šā specififikācijas noteikuma mērķis ir skaidri norādīt, uz kuriem dzīvniekiem tas attiecas, izmantojot vārdus “slaucamo govju ganāmpulks” un “slaucamās govīs”, kā arī nodrošināt kontroles sistēmu un nepieļaut pārpratumu rašanos.

Lai stiprinātu saikni starp produktu un ģeogrāfisko apgabalu, zālaugu patērēšanu barībā (noganīšana, siens utt.) saistībā ar pļavu un ganību lopkopības praksi, kāda pastāv ģeogrāfiskajā apgabalā, reglamentē šādi noteikumi:

- “Ganāmpulks jātur ganībās vismaz septiņus mēnešus.”
- “Katra saimniecības galvenajā lopbarības platībā zālāju īpatsvaram jābūt vismaz 50 %. Laktācijas periodā katrai govij ir vismaz 35 āru (dabisko, pagaidu vai viengadīgo) pļavu, kuras noganāmas vismaz 20 āru platībā vai – ja izēdina arī zālaugu papildbarību – vismaz 10 āru platībā.”

Šķirne

Lai nodrošinātu, ka “Beurre d’Isigny” ražošanai Normandijas šķirnes govju piens tiek izmantots ievērojamā apjomā, jo šī šķirne ir viens no faktoriem, kas veido saikni starp ģeogrāfisko apgabalu un produktu, sniegta piebilde, ka:

“Sviesta ražotājam produkta “Beurre d’Isigny” pagatavošanai paredzētais katra savākuma piens iegūts no tādiem ganāmpulkiem, kurus kopumā vismaz 30 % apmērā veido Normandijas piena šķirnes govīs.”

Lai definētu savākuma jēdzienu un precizētu savākšanas kontroli, tiek arī norādīts, ka:

“Savākums ir viss savāktais piens, ko ražotājs saņem un izmanto 48 stundu laikā.”

Šie precizējumi sniegti arī vienotā dokumenta 3.3. punktā.

Ganāmpulka ēdināšana

Lai izceltu saikni starp produktu un ģeogrāfisko apgabalu, norādot, ka slaucamajām govīm izēdināmās barības izcelsme pārsvarā ir ģeogrāfiskajā apgabalā, teksts papildināts ar informāciju par to, ka 80 % no ganāmpulka pamatbarības devas ir iegūti noteiktajā apgabalā un ka ganību periodā svaigas vai konservētas zāles vidējam īpatsvaram šādā devā jābūt vismaz 40 %, bet gada pārējā laikā – ik dienu vismaz 20 %. Turklāt, lai labāk definētu izmantoto barības līdzekļu veidu, ir noteikts atļautās lopbarības saraksts. Tāpēc produkta specififikācijas teksts papildināts ar šādiem noteikumiem:

“Ganāmpulka pamatbarības deva, izsakot to sausnā, 80 % apmērā iegūta ģeogrāfiskajā apgabalā. To veido šāda svaiga vai konservēta lopbarība: zāle, kukurūza, graudaugi vai proteīnaugi (veseli augi), salmi, lucerna, kā arī lopbarības bietes, sakņu dārzeņi un dehidrēts biešu mīksts.”

“Ganību periodā, kura minimālais ilgums ir septiņi mēneši, vismaz 40 % sausnā izteiktas lopbarības devas vidēji veido svaiga vai konservēta zāle. Gada pārējā laikā tās proporcija, izteikta sausnā, ikdienas lopbarības devā nedrīkst būt mazāka par 20 %.”

Šie noteikumi par ganāmpulka ēdināšanu ir norādīti arī vienotā dokumenta 3.3. punktā.

Slaucamajām govīm sausnā izteiktas papildbarības daudzums katrai ganāmpulka vienībai kalendārajā gadā nedrīkst pārsniegt 1 800 kg. Mērķis ir nepieļaut, ka šādu barības līdzekļu nozīme dzīvnieku ēdināšanā ievērojami pieaug, un tādējādi veicināt ģeogrāfiskā apgabala izcelsmes pamatbarības nozīmi.

Teksts papildināts ar šādu daļu:

“Sausnā izteiktas papildbarības apjoms, ko katrai ganāmpulka govij izēdina kalendārā gada laikā, nedrīkst pārsniegt 1 800 kg.”

Šis noteikums pievienots arī vienotā dokumenta 3.3. punktam.

Nemot vērā to, ka vairākiem produktiem un izejvielām ir negatīva ietekme uz piena organoleptiskajām īpašībām, produkta specifikācijā norādīts, ka laktācijas periodā esošām govīm tos izēdināt aizliegts. Teksts papildināts ar šādu daļu:

“Pamatbarībā un papildbarībā ir aizliegts izēdināt: kāpostus, rāceņus, ripsi un rapša zaļmasu.

Saskaņā ar klasifikāciju, kas attiecībā uz dzīvnieku barību pieņemta Regulas (ES) Nr. 68/2013 pielikuma C daļā, papildbarībā aizliegtas ir šādas izejvielas:

- neapstrādāta palmu, zemesriekstu, saulespuķu un olīvu eļļa vai šo eļļu izomēri (pieder pie 2.20.1. grupas produktiem),
- piena produkti un no tiem iegūti produkti (pieder pie 8. grupas),
- sauszemes dzīvnieku produkti un no tiem iegūti produkti (pieder pie 9. grupas),
- zivis, citi ūdens dzīvnieki un no tiem iegūti produkti (pieder pie 10. grupas), izņemot mencu aknu eļļu,
- dažādi komponenti (pieder pie 13. grupas), izņemot gliukozi melasi.

Visbeidzot, ir aizliegta urīnviela un tās derivāti kā uzturfizioloģiskās piedevas, kas noteiktas 1. pielikumā Regulai (EK) Nr. 1831/2003 par dzīvnieku ēdināšanā lietotām piedevām.”

Šie dažādie elementi sniegti arī vienotā dokumenta 3.3. punktā.

Lai labāk aprakstītu pašreizējo praksi, tekstam pievienotas divas nodaļas, kurās uzskaitīti dažādi sviesta ražošanas posmi: “Piena savākšana un saņemšana” un “Pagatavošana un fasēšana”.

Piena savākšana un saņemšana

Lai nebūtu problēmu saistībā ar izejvielas bojāšanos saimniecībā, “Beurre d'Isigny” ražošanai izmantojamā piena uzglabāšanas laiks ir reglamentēts.

Turklāt, lai nodrošinātu labāku izsekojamību, ir precizēts, ka piena pārkraušana starp saimniecībām un sviestnīcu ir aizliegta.

Visbeidzot, lai nodrošinātu, ka izejviela nebojājas, teksts papildināts ar norādi par svaigpiena skābuma pakāpi.

Šie dažādie elementi ir iekļauti šādā noteikumā:

“Savākšanu veic ik reizi, kad pagājušas ne vairāk kā 48 stundas pēc visagrākā slaukuma. Saimniecībās savāktais piens tiek izņemts uz vietas krejotavā bez pārkraušanas. Svaigpienu saņemot, tā skābuma pakāpei jāatbilst 14–16 Dornika (*Dornic*) skābumgrādiem, t. i., tā pH ir jābūt 6,6–6,85.”

Šis noteikums pilnībā iekļauts arī vienotā dokumenta 3.3. punktā.

*Pagatavošana un iepakojšana**Krejošana un pasterizēšana*

Tekstam pievienota nodaļa par krejošanu un pasterizēšanu. Tajā noteikts, ka “pirms nokrejošanas pienu drīkst turēt ne ilgāk par 48 stundām pēc tā saņemšanas” – tas vajadzīgs, lai saglabātu izejvielas kvalitāti.

Teksts papildināts ar šādiem diviem gatavā produkta iegūšanai vajadzīgiem pasterizēšanas posmiem:

“Savāktā pilnpiena pirmais apstrādes posms pirms nokrejošanas var būt tā iepriekšēja pasterizēšana 74 °C temperatūrā. Pēc piena nokrejošanas iegūto krējumu 30–180 sekundes pasterizē 86–95 °C temperatūrā.”

Šis noteikums papildina pašreiz spēkā esošās specifikācijas noteikumu: “Piens un krējums ir jāpasterizē.”

Turklāt ir svītrotas atsauces uz valsts normatīvo aktu prasībām attiecībā uz lauksaimniecības dzīvniekiem, pienu un sviestu.

Turklāt, lai saglabātu izejvielas kvalitāti, ir noteikts tā laika maksimālais ilgums, kāds pāriet no piena nokrejošanas beigām līdz apstrādei ar pasterizēšanu: “Šai pēdējai apstrādei jābūt paveiktai ne vēlāk kā 36 stundas pēc piena nokrejošanas beigām.”

Lai noteiktu, kādu veidu krējumu drīkst izmantot “Beurre d’Isigny” ražošanai, ir precizēts: “Sviesta ražošanai paredzētā krējuma minimālais tauku saturs ir vismaz 35 gramī 100 gramos produkta.”

Attiecībā uz dažādajiem produkta izmantošanas veidiem nokrejošanas un pasterizēšanas laikā pievienota piebilde, ka “sviesta pagatavošanai nedrīkst izmantot krējumu ar zemu tauku saturu [15–30 %], svaigu saldkrējumu, sterilizētu krējumu un ļoti augstā temperatūrā sterilizētu (ultrasterilizētu – UHT) krējumu”.

Šis teikums pievienots arī vienotā dokumenta 3.3. punktam.

Papildināts ir arī to vielu saraksts, kuras aizliegts izmantot “Beurre d’Isigny” iegūšanai, precizējot, ka aizliegtas ir paniņas, turklāt aizliegts pievienot arī piedevas, pārstrādes palīg līdzekļus un jebkādas citas sastāvdaļas, izņemot pienskābes baktēriju kultūras.

Tādējādi punkts:

“Sviesta “Beurre d’Isigny” ražošanā un tirdzniecībā aizliegts izmantot šādas vielas:

- sūkalu krējumu, rekonstituētu krējumu, sasaldētu krējumu vai ļoti strauji sasaldētu krējumu,
- krāsvielas vai antioksidantus,
- atskābinošas vielas, kas paredzētas piena vai krējuma skābuma pakāpes pazemināšanai,”

aizstāts ar šādu:

“Sviesta pagatavošanai nedrīkst izmantot krējumu ar zemu tauku saturu [15–30 %], svaigu saldkrējumu, sterilizētu krējumu un ļoti augstā temperatūrā sterilizētu (ultrasterilizētu – UHT) krējumu.

Sviesta “Beurre d’Isigny” ražošanai paredzētā krējuma iegūšanai aizliegts izmantot sūkalu krējumu, paniņas, rekonstituētu krējumu, sasaldētu krējumu vai ļoti strauji sasaldētu krējumu, krāsvielas vai antioksidantus, atskābinošas vielas, kas paredzētas piena vai krējuma skābuma pakāpes pazemināšanai, piedevas, pārstrādes palīg līdzekļus un citas sastāvdaļas, izņemot pienskābes baktēriju kultūras.”

Noteikums, kas nosaka, ka “visi procesi, kuru mērķis ir paaugstināt beztauku sausnas saturu, jo īpaši, iejaucot masā pienskābes baktērijas un to kultūras”, ir pārvietots uz nodaļu “Ierauga uzsēšana un sviesta kulšana”, kurā aprakstīti un reglamentēti dažādie posmi, kādos gatavo pašu sviestu, jo īpaši maisīšanas (vai sviesta kulšanas) posms.

Uz nodaļu "Ierauga uzsēšana un sviesta kuļšana" ir pārvietots arī noteikums, ar kuru norādīts, ka "sviestam var būt pievienots sāls, nepārsniedzot 2 gramus 100 gramos produkta", svītrojot ierobežojumu "2 gramus 100 gramos produkta", jo to reglamentē vispārīgie noteikumi.

Ierauga uzsēšana un sviesta kuļšana

Ir izveidota arī nodaļa, lai nošķirtu noteikumus, kas attiecas uz ierauga uzsēšanu un sviesta kuļšanu. Konkrētāk, ir precizēts, ka ierauga uzsēšana krējumā notiek "sviestnīcā" un termiņā, kas nepārsniedz 48 stundas no nokrejošanas procesa beigām. Teksts papildināts arī ar piebildi, ka laika sprīdis, kas jāievēro no piena saņemšanas līdz ierauga uzsēšanai krējumā, nedrīkst pārsniegt 72 stundas.

Precīzākā aprakstā sniegta arī sviesta iegūšanas metode, norādot, ka to iegūst, kuļot ieraudzēto un nogatavināto krējumu (nepārtrauktas darbības kuļmucā vai ķērnē), un ka iegūtos sviesta graudus pēc tam maisa, un – ja vajadzīgs – mazgā, turklāt gatavā sviesta pH nedrīkst pārsniegt 6.

Norādīts, ka metodes sviesta pH pazemināšanai ir aizliegtas, izņemot bioloģisko nogatavināšanu. Kategoriski aizliegta ir arī ar koncentrētām pienskābes baktēriju kultūrām piesātināta permeāta un aromātiskā ierauga pievienošana sviesta ražošanas procesā (NIZO paņēmieni). Svītrotā norāde par iespēju pievienot sāli (nepārsniedzot 2 gramus 100 gramos produkta), jo sāls pievienošanu reglamentē vispārīgie noteikumi.

Tāpat specifiskās nodaļā "Ierauga uzsēšana un sviesta kuļšana" teksts ir šādā redakcijā:

"Sviesta "Beurre d'Isigny" ražošanai paredzētā krējuma ieraudzēšana notiek sviestnīcā 9 °C līdz 15 °C temperatūrā ne vēlāk kā 48 stundas pēc tam, kad pabeigta nokrejošana, un ne vēlāk kā 72 stundas pēc piena saņemšanas. Krējumu, pirms to sakuļ nepārtrauktas darbības kuļmucā vai ķērnē, vismaz 12 stundas nogatavina bioloģiski 9 °C līdz 15 °C temperatūrā. Pēc tam sviesta graudus samaisa un vajadzības gadījumā mazgā. Ražošanas procesa beigās sviesta pH jābūt mazākam par 6.

Aizliegts izmantot jebkādu procesu, kas paredzēts, lai paaugstinātu beztauku sausnas saturu, jo īpaši maisīšanas laikā pievienojot pienskābes baktērijas un to kultūras. Aizliegta ir arī jebkāda metode sviesta pH pazemināšanai, it īpaši ar koncentrētām pienskābes baktēriju kultūrām piesātināta permeāta un aromātiskā ierauga pievienošana sviesta ražošanas procesā (NIZO paņēmieni), izņemot metodi, pēc kuras pH pazemina ar krējuma bioloģisko nogatavināšanu.

Sviestam var pievienot sāli, ievērojot noteikumus paredzēto ierobežojumu."

Attiecībā uz "konsistences pielāgošanu" ir norādīts, ka ar "Beurre d'Isigny" to drīkst darīt, lai šo produktu pielāgotu izmantošanai maizes un konditorejas izstrādājumu nozarē:

"Sviestu "Beurre d'Isigny" var mehāniski apstrādāt ar kristalizēšanu, kas ļauj piedot tam plastiskumu un mehānisko izturību un pretoties kušanai (sausais sviests), lai to varētu izmantotu kā izejvielu pārtikas izstrādājumos, jo īpaši maizes un konditorejas izstrādājumu nozarē."

Šī darbība ir nepieciešama, jo sviesta kušanas punkts krasi atšķiras atkarībā no gadalaikiem: vasarā sviests ir mīksts, bet ziemā tas ir cietāks. Šī atšķirība kušanas punkta ziņā ir saistīta ar atšķirību taukskābju sastāvā. Sviesta mehāniskā apstrāde šo atšķirību ļauj izlīdzināt, nodrošinot sistemātisku viendabīgumu visa gada garumā. Šāda konsistences maiņa sviestam nodrošina optimālu atbilstību konditorejas vajadzībām, kurā izmanto kārtaino mīklu. Šī darbība nekādi nemaina sviesta garšu. To veica jau ACVN "Beurre d'Isigny" reģistrēšanas brīdī, taču reģistrētajā specifiskajā šis precizējums bija izlaists. Produkti, ko iegūst maizes un konditorejas izstrādājumu nozarē, ar ACVN "Beurre d'Isigny" apzīmētā sviesta īpašībām ļauj izpausties citādā veidā.

Sīkāk aprakstīta ir fasēšana, lai precizētu dažu veidu praksi. Teksts papildināts ar norādi, ka sviestu, kas fasēts pa 1–25 kg lielām taras vienībām, sasaldētu vai ļoti strauji sasaldētu var uzglabāt ne ilgāk kā divpadsmit mēnešus. Sviestu ar pielāgotu konsistenci sasaldēšanā/ļoti strauji sasaldēšanā ievieto ne vēlāk kā 10 dienas pēc konsistences pielāgošanas, bet sviestu bez pielāgotas konsistences – 30 dienas pēc tā pagatavošanas. Tad temperatūrai, kādā sviestu tur, jābūt no –18 °C līdz –23 °C.

Tāda sviesta sasaldēšana, kurš fasēts plātņu veidā pa 1 kg un tarā ar svaru, kurš pārsniedz 10 kg, ļauj apmierināt dažu pārtikas rūpniecības uzņēmumu (maiznīcu, konditorejas fabriku, cepumu fabriku) vēlmes, kuri pieprasa sviestu ar sevišķām konsistences īpašībām, kas saistītas ar ražošanas periodu. Sasaldētu vai ļoti strauji sasaldētu sviestu uzglabājot ne ilgāk kā 12 mēnešus, tā organoleptiskās īpašības nemainās. To var droši apgalvot, jo šī ierastā prakse, ko plaši izmanto pienrūpniecībā, šodien ir pierādījusi savu lietderību produktu veiksmīgas uzglabāšanas un to organoleptisko īpašību saglabāšanas ziņā.

Attiecībā uz sviesta fasēšanu sniegta piebilde, ka noteiktā maksimālā tirdzniecībā izmantojamā taras vienība ir 25 kg. Šis noteikums atbilst tradīcijai fasēt sviestu “Beurre d’Isigny” lielapjoma taras vienībās (20–200 litru tilpuma tīnēs, ko izmantoja XVIII un XIX gadsimtā). Sviesta pārvadājumi no vienas ražotnes uz citu lielāka svara fasējumos tomēr ir atļauti ģeogrāfiskajā apgabalā.

Specifikācijas noteikums ir šāds:

“Tirdzniecības vajadzībām sviestu “Beurre d’Isigny” fasē taras vienībās, kuru svars nepārsniedz 25 kilogramus. Lielāka svara taras vienībās fasētu sviestu pārvadāt no vienas ražotnes uz citu ir atļauts noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

“Beurre d’Isigny” drīkst būt sasaldēts vai ļoti strauji sasaldēts un ne ilgāk kā 12 mēnešus turēts -18°C līdz -23°C temperatūrā tikai tad, ja tas ir fasēts taras vienībās, kuru svars ir vismaz 1 kg, bet nepārsniedz 25 kg. Sasaldēšanu vai ļoti straujo sasaldēšanu sviestam ar pielāgotu konsistenci veic ne vēlāk kā 10 dienas pēc tā pagatavošanas, bet sviestam bez pielāgotas konsistences – ne vēlāk kā 30 dienas pēc tā pagatavošanas.”

Šie noteikumi daļēji ir iekļauti vienotā dokumenta 3.5. punktā “Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi”.

5.5. Punkts “Saikne”

Specifikācijas nodaļa “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu” pilnībā ir sagatavota jaunā redakcijā, lai skaidrāk izceltu un aprakstītu saikni starp “Beurre d’Isigny” un tā ražošanas ģeogrāfisko apgabalu, negrozot saiknes būtību. Šajā aprakstā konkrēti izklāstīti piena ražošanas apstākļi un izcelts jo īpaši tas, ka ēdināšana, kuras pamatā ir zāles optimāla izmantošana apvienojumā ar ilgu ganību periodu, ļauj iegūt pienu ar tādas kvalitātes taukiem, kādi ir piemēroti, lai gatavotu “Beurre d’Isigny”, kura ražošanai vajadzīga īpaša zinātība. Šādā sakarā svītrotā arī norāde par “Beurre d’Isigny” bagātīgo oleīnskābes saturu, jo tas tiek uzskatīts par nespecifisku.

Punktā “Ģeogrāfiskā apgabala specifika” iekļauts ģeogrāfiskā apgabala dabas faktoru apraksts, kā arī izklāstīti cilvēkfaktori, sniedzot īsu ieskatu vēsturē un uzsverot speciālās zināšanas.

Punktā “Produkta specifika” ir izcelti daži elementi, kas ieviesti produkta aprakstā.

Visbeidzot, punktā “Saikne” ir izskaidrota mijiedarbība, kādā produkts ir ar dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem.

Ar šo ACVN apzīmētā produkta specifikācijā ievietotais saiknes apraksts pilnībā sniegts vienotā dokumenta 5. punktā.

5.6. Punkts “Marķējums”

Lai precizētu elementus, kas ļauj patērētājiem produktu identificēt, specifikācijas teksts papildināts, norādot, ka:

- produktiem, kas apzīmēti ar šo cilmes vietas nosaukumu, ir jābūt ar individuālu marķējumu, kurā ir norādīts cilmes vietas nosaukums, un ka uzrakstiem šajā marķējumā jābūt atveidotiem ar burtiem, kuru lielums ir vismaz divas trešdaļas no vislielākajiem marķējumā izmantotajiem burtiem. Šis noteikums neattiecas uz uzlīmi, ja šis cilmes vietas nosaukums marķējumā atkārtojas citviet,
- termins, kam jābūt norādītam uzlīmēs, kuras piestiprinātas uz taras vienībām, grozīts šādi: agrākā “kontrolēts” vietā turpmāk ir “aizsargāts”. Uzlīmi piestiprina tā operatora atbildībā, kura pienākums ir veikt šo darbību,
- ir norādīts, ka Eiropas Savienības ACVN simbolam jābūt atveidotam uzlīmes tiešā tuvumā (tā, lai viens ir blakus otram vai viens ir virs otra, neatdalot tos ne ar kādu citu norādi).

Svītrots noteikums par aizliegumu lietot vārdus *Isigny* vai *Isigny-sur-Mer* vai jebkuru citu vārdu, grafisku attēlu vai ilustrāciju, kas par šo apgabalu atgādina saistībā ar produktiem, kuri neatbilst specifikācijā izklāstītajiem nosacījumiem, jo šis noteikums neattiecas uz specifikāciju.

Teksta daļa:

“Uzlīme, kurā ir vārdi “*Beurre d’Isigny – Appellation d’Origine Contrôlée*” vai “*Crème d’Isigny – Appellation d’Origine Contrôlée*”, uz taras vienībām vai fasēšanas tvertnēm ir jāpielīmē vai jāatveido attiecīgā ieinteresētā speciālista atbildībā.

Izmantot ģeogrāfisko nosaukumu *Isigny* vai *Isigny-sur-Mer* vai jebkuru citu nosaukumu, grafisku attēlu vai ilustrāciju, kas atgādina par šo apgabalu, ir aizliegts attiecībā uz tāda sviesta laišanu tirgū, kurš nav ticis ražots, fasēts un netiek piedāvāts tirgū tā, kā noteikts dekrētā, kas izdots par šo nosaukumu.”

aizstāta ar šādu:

“Katra taras vienība, kurā fasēts tirgū piedāvātais ar ACVN “*Beurre d’Isigny*” apzīmētais sviests, ir ar individuālu marķējumu, kurā ir norādīts cilmes vietas nosaukums, kas uzrakstīts ar burtiem, kuru izmērs ir vismaz divas trešdaļas no vislielākajiem uz marķējuma lietotajiem burtiem.

Uzlīme, kurā ir vārdi ““*Beurre d’Isigny*” – *Appellation d’Origine Protégée*”, uz taras vienībām vai fasēšanas tvertnēm ir jāpielīmē vai jāatveido attiecīgā operatora atbildībā.

Eiropas Savienības “ACVN” simbolam un uzlīmei jābūt izvietotiem tā, lai viens ir blakus otram vai viens ir virs otra, neatdalot tos ne ar kādu citu norādi. Noteikums par minimālo izmēru, kādā jābūt atveidotam cilmes vietas nosaukumam, netiek piemērots attiecībā uz uzlīmi, jo šis nosaukums marķējumā jau ir norādīts citviet.”

Šis grozījums ir izdarīts arī vienotā dokumenta 3.6. punktā “Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi”.

5.7. Punkts “Citi”

Nodaļā “Dalībvalsts kompetentā iestāde” ir atjaunināta INAO adrese.

Nodaļā “Pieteikuma iesniedzēja grupa” ir atjaunināta grupas kontaktinformācija.

Specifikācijas nodaļā “Atsauces uz kontroles struktūru” ir atjaunināts oficiālo struktūru nosaukums un kontaktinformācija. Šajā punktā ir norādīta kontaktinformācija par šādām Francijas kompetentajām kontroles iestādēm: Valsts institūts izcelsmes un kvalitātes jautājumos (INAO) un Konkurences, patēriņa un krāpšanas apkarošanas ģenerāldirekcija (DGCCRF). Punkts papildināts, norādot, ka sertifikācijas iestādes nosaukums un kontaktinformācija ir pieejami INAO tīmekļvietnē un Eiropas Komisijas datubāzē.

Specifikācija papildināta ar nodaļu “Valsts prasības”. Tā ir tabulas veidā ar galvenajiem pārbaudāmajiem punktiem, to atsauces vērtībām un novērtēšanas metodi.

VIENOTS DOKUMENTS

“*Beurre d’Isigny*”

ES Nr.: PDO-FR-0138-AM01 – 19.10.2017.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Nosaukums vai nosaukumi

“*Beurre d’Isigny*”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.5. grupa. Eļļas un tauki (sviests, margarīns, eļļa u. c.)

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Sviestam "Beurre d'Isigny" ir dabiska krāsa diapazonā no ziloņkaula toņa līdz "gundegu" dzeltenam tonim. Tā krēmīgā konsistence dara to par viegli ziežamu sviestu. Tā izdalītajam aromātam piemīt pārsvarā svaiga krējuma un lazdu riekstu nianse. Šis sviests var būt ar veidotu konsistenci, lai pielāgotu to konditorejas vajadzībām, kurā izmanto kārtaino mīklu, un tas var būt sāļš.

Nesālīta sviesta tauku saturs pārsniedz 82 %, bet sāļta sviesta tauku saturs pārsniedz 80 %.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Lai garantētu ciešo saikni, kāda pastāv starp vietējo zemi un šo produktu un tiek nodrošināta ar ģeogrāfiskajā apgabala izcelsmes zālaugu barību, slaucamās govju uzturas ganībās vismaz septiņus mēnešus gadā, un visās saimniecībās katrai slaucamajai govij ir ne mazāk kā 0,35 ha pļavu platības, no kurām vismaz 0,20 ha ir pieejami no slaukšanas vietām vai – ja tiek izēdināta zāles papildbarība – vismaz 0,10 ha ir pieejami no slaukšanas vietām. Katras saimniecības rīcībā ir jābūt galvenajai lopbarības platībai, kurā ir vismaz 50 % zālaugu.

Slucamo govju barību nav iespējams pilnībā nodrošināt no ģeogrāfiskajā apgabalā. Tam ir savs pamats, jo slucamo govju prasības attiecībā uz olbaltumvielām nevar tikt pilnībā apmierinātas ar to, ko šajā apgabalā iegūst no kultivētajām platībām. Turklāt papildbarību veidojošo izejvielu izcelsmi nevar garantēt. Lopbarību, kura veido ganāmpulku pamatbarības devu (kas izteikta sausnā un aprēķināta katram gadam), 80 % apmērā saražo ģeogrāfiskajā apgabalā. Nemot vērā, ka pamatbarības deva veido aptuveni 70 % no kopējās slaucamajām govīm izēdināmās barības, var lēst, ka noteiktā apgabala izcelsmes barības aptuvenais īpatsvars ir vismaz 56 %.

Ganību periodā, kas ilgst vismaz septiņus mēnešus gadā, noganāmā vai dažādos veidos sagatavotā zāle vidēji aizņem vismaz 40 % no pamatbarības devas, bet gada pārējā laikā – vismaz 20 % ik dienu. Papildbarības deva katrai ganāmpulka govij kalendārā gadā nedrīkst būt lielāka par 1 800 kg.

Atļautā lopbarība ir šāda: zāle, kukurūza, graudaugi vai proteīnaugi (veselu augu veidā), salmi, lucerna (kas visa var būt svaigā vai konservētā veidā), kā arī lopbarības bietes, sakņu dārzeņi un dehidrēts biešu mīksts.

Kāposti, rāceņi, ripsis un zaļbarības veidā izēdināts rapsis, urīnviela un tās derivāti ir aizliegti ne tikai pamatbarības devā, bet arī papildbarībā.

Papildbarībā aizliegts izmantot šādas izejvielas:

- neapstrādāta palmu, zemesriekstu, saulespuķu un olīvu eļļa vai šo eļļu izomēri,
- piena produkti un no tiem iegūti produkti,
- sauszemes dzīvnieku produkti un no tiem iegūti produkti,
- zivis, citi ūdens dzīvnieki un no tiem iegūti produkti, izņemot mencu aknu eļļu,
- dažādi komponenti, izņemot glikozes melasi.

Sviesta "Beurre d'Isigny" pagatavošanai paredzētais katra savākuma piens ražotājiem iegūts no tādiem ganāmpulkiem, kurus kopumā vismaz 30 % apmērā veido Normandijas piena šķirnes govīs; savākums ir viss savāktais piens, ko ražotājs saņem un izmanto 48 stundu laikā.

Savākšanu veic ik pēc 48 stundām pēc visagrākā slaukuma. Saimniecībās savāktais piens tiek izņemts uz vietas krejotavā bez pārkraušanas. Svaigpienu saņemot, tā skābuma pakāpei jāatbilst 14–16 Dornika (*Dornic*) skābumgrādiem, t. i., tā pH ir jābūt 6,6–6,85.

Sviesta ražošanā izmantojamā krējuma minimālais tauku saturs ir vismaz 35 grami 100 gramos produkta. Sviesta pagatavošanai nedrīkst izmantot krējumu ar zemu tauku saturu [15–30 %], svaigu saldkrējumu, sterilizētu krējumu un ļoti augstā temperatūrā sterilizētu (ultrasterilizētu – UHT) krējumu.

3.4. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Piena iegūšanu un sviesta ražošanu veic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kas definēts 4. punktā.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi

Sviesta fasēšana un – ja vajadzīgs – sasaldēšana notiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

Sviesta fasēšana ir ļoti svarīga darbība produktu kvalitātes pārvaldībai, jo tauki ir jutīgi pret oksidāciju. Tāpat fasēšanai jānotiek drīz vien pēc pagatavošanas procesa beigām. Tāpēc šī darbība noris 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un produkts tiek fasēts taras vienībās, kuru saturs svars nepārsniedz 25 kilogramus.

Šis sviests drīkst būt sasaldēts vai ļoti strauji sasaldēts un ne ilgāk kā 12 mēnešus turēts -18°C līdz -23°C temperatūrā, taču ar nosacījumu, ka tas ir fasēts taras vienībās, kuru saturs svars ir vismaz 1 kg, bet nepārsniedz 25 kg. Sasaldēšanu sviestam ar pielāgotu konsistenci veic ne vēlāk kā 10 dienas pēc tā pagatavošanas, bet sviestam bez pielāgotas konsistences – ne vēlāk kā 30 dienas pēc tā pagatavošanas.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Katra taras vienība, kurā fasēts tirgū piedāvātais ar ACVN "Beurre d'Isigny" apzīmētais sviests, ir ar individuālu marķējumu, kurā ir norādīts cilmes vietas nosaukums, kas uzrakstīts ar burtiem, kuru izmērs ir vismaz divas trešdaļas no vislielākajiem uz marķējuma lietotajiem burtiem.

Uzlīme, kurā ir vārdi "Beurre d'Isigny" – *Appellation d'Origine Protégée*, uz taras vienībām vai fasēšanas tvertņiem ir jāpielīmē vai jāatveido attiecīgā operatora atbildībā.

Eiropas Savienības "ACVN" simbolam un uzlīmei jābūt izvietotiem tā, lai viens ir blakus otram vai viens ir virs otra, neatdalot tos ne ar kādu citu norādi. Noteikums par minimālo izmēru, kādā jābūt atveidotam cilmes vietas nosaukumam, netiek piemērots attiecībā uz uzlīmi, jo šis nosaukums marķējumā jau ir norādīts citviet.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals aptver šādu pašvaldību teritoriju pa departamentiem:

Calvados departamentā (82 pašvaldības):

Bayeux kantonā – visas pašvaldības, izņemot *Chouain*, *Condé-sur-Seulles*, *Ellon*, *Esquay-sur-Seulles*, *Juaye-Mondaye*, *Le manoir*, *Manvieux*, *Ryes*, *Tracy-sur-Mer*, *Vaux-sur-Seulles* un *Vienne-en-Bessin*;

Trévières kantonā – visas pašvaldības, izņemot *La Bazoque*, *Cahagnolles*, *Cormolain*, *Foulognes*, *Litteau*, *Planquery*, *Sainte-Honorine-de-Drucy* un *Sallen*;

Manche departamentā (93 pašvaldības):

Agon-Coutainville kantonā – šādas pašvaldības: *Auxais*, *Feugères*, *Gonfreville*, *Gorges*, *Marchésieux*, *Nay*, *Périers*, *Raids*, *Saint-Germain-sur-Sèves*, *Saint-Martin-d'Aubigny*, *Saint-Sébastien-de-Raids*;

Briquebec kantonā – šādas pašvaldības: *Etienville*, *Les Moitiers-en-Bauptois*, *Orglandes*;

Carentan-les-Marais kantonā – visas pašvaldības;

Briquebec kantonā – šādas pašvaldības: *Montsenelle* (vienīgi kādreizējo pašvaldību *Coigny*, *Prétot-Sainte-Suzanne* un *Saint-Jores* teritorija) un *Le Plessis-Lastelle*;

Pont-Hébert kantonā – visas pašvaldības, izņemot *Bérigny*, *Saint-André-de-l'Epine*, *Saint-Georges-d'Elle*, *Saint-Germain-d'Elle* un *Saint-Pierre-de-Semilly*;

Saint-Lô-1 kantonā – visas pašvaldības, izņemot *Agneaux*, *Le Lorey*, *Marigny-Le-Lozon* (vienīgi kādreizējās *Lozon* pašvaldības teritorija), *Le Mesnil-Amey*, *Saint-Gilles* un *Saint-Lô*;

Valognes kantonā – visas pašvaldības, izņemot *Brix*, *Huberville*, *Lestre*, *Lieusaint*, *Montaigu-la-Brisette*, *Saint-Germain-de-Tournebut*, *Saint-Joseph*, *Saint-Martin-d'Audouville*, *Saussemesnil*, *Tamerville*, *Valognes*, *Vaudreville* un *Yvetot-Bocage*.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

“Beurre d’Isigny” ražošanas ģeogrāfiskais apgabals pēc formas atgādina pusmēnesi, tajā ir nogulumiežu veidota augšne, un tas atrodas nelielā augstumā virs jūras līmeņa (< 50 m). Šī teritorija, ko sauc par *Col du Cotentin*, ir ievērojama ģeoloģiska vienība, ko veidojuši daudzkārt notikuši jūras transgresijas un regresijas procesi. Tajā var izšķirt “Lejaszemi”, ko veido lieli piejūras un aluviālie purvi, kas ir izžuvuši, bet var applūst, un mežaino “Augšzemi”, ko austrumpusē veido plakankalnes un kaļķakmens “saliņas”, un lēzenas pauguraines ar mālainu un oļainu zemi. Augšnes galvenā raksturiezīme ir nozīmīgās jūras sanesas (*tangues* – smilšainas dūņas) un upju alūvijai, kas atrodas galvenokārt plašajā *Baie des Veys* estuārā un tajā saplūstošo upju ielejās.

Col du Cotentin klimats ar aptuveni 800 mm lielu nokrišņu daudzumu un vairāk nekā 170 lietainām dienām gadā, vēsām vasarām un ne sevišķi skarbām ziemām, ar temperatūras svārstībām, kas nav tik lielas kā *Saint-Lô* vai *Caen*, saskaņā ar klasifikāciju ir mērens okeāna tipa klimats. Šis mitrais un maigais klimats, kura veidojošos laikapstākļus ietekmē biežas miglas, reljefa pacēlumu trūkuma dēļ ir viendabīgs. Okeāna ietekme izpaužas arī nozīmē, kāda ir zālājus applūdinošā jūras ūdens sālīnājiem izgarojumiem.

Col du Cotentin atrodas viens no galvenajiem Normandijas zālāju centriem, kas pastāvēja pirms tam, kad Normandiju 1800. gadā skāra pārveides vilnis, ar kuru aizsākās aramzemju platību pārstrukturēšana par pļavām. Lopkopji *Isigny* novadu padarīja par prestižu dabisko zālāju apvidu, ko “Normāņu apvienība” (*Association Normande*) 1874. gadā aprakstīja kā “lekņas pļavas, īsti avoti, no kuriem straumēm vien tek krējums un sviests”.

XIX gadsimta vidū Kotantēnas (*Cotentin*) lauksaimnieki aizstāvēja *Cotentine* šķirnes tīrību, kas kļuva par galveno pamatu Normandijas šķirnes ciltsdarbā galvenokārt tāpēc, ka šī vietējā šķirne ir labi piemērota piena lopkopībai. Tomēr šis “šķirnes šūpuļa” statuss nelabvēlīgi ietekmēja vietējos lopkopjus, kas, atskārtuši, ka vajadzīgs ilgs laiks, līdz tie gūs kādu labumu no mākslīgās apsēklošanas sasniegumiem, atgriezās pie produktīvās un viendabīgās *Prim’Holstein* šķirnes.

Zāles lietderīgu izmantošanu, noganot zālājus ar slaucamo govju ganāmpulkiem, *Col du Cotentin* iedzīvotāji drīzi vien saistīja ar piena izmantošanu sviesta ieguvei un tirdzniecībai.

Mūsdienās pļavas joprojām ir pamatbarības avots slaucamajām govīm, kas vismaz septiņus mēnešus nogana tajās zālī, bet gada atlikušajā laikā saņem to citādi izēdinātā veidā. Ražotāju uzticība Normandijas šķirnes govīm, kas ir lieliski piemērotas sviesta ieguvei, jo no tām iegūtais piens ir bagāts gan ar taukvielām, gan olbaltumvielām, ļauj ģeogrāfiskajā apgabalā saglabāt šo šķirni ievērojamā īpatsvarā.

Sviesta gatavošanas zinātība ir saistīta ar svaigpiena konservāciju, no kūts līdz sviestnīcai prasmīgi uzturot attiecīgi zemu temperatūru, piena savākšanas regularitāti, bioloģiskās nogatavināšanas procesa īstenošanu apvienojumā ar fermentāciju izraisošas mikrofloras pārvaldību, attiecīgi pasterizējot pienu un tad uzšējot tajā vajadzīgās baktēriju kultūras, piena nokrejošanu krējuma ieguvei un, visbeidzot, sviesta kuļšanu.

“Beurre d’Isigny” ir krēmīgs, viegli ziežams. Pēc konsistences pielāgošanas tā masa ir stingra un viegli veidojama un nav ne taukaina, ne lipīga, ne arī lūstoša. Ziemā sviests “Beurre d’Isigny” ir viendabīgā ziloņkaula krāsā, bet ganību sezonā tas iekrāsojas “gundegu” dzeltenā tonī; sviestu pasmaržojot, sajūtamas patīkamas svaiguma nianšes, kas atgādina putukrējumu. Tā izsmalcināto garšu var papildināt lazdu riekstiem piemītošas nianšes.

Noteiktā apgabala ģeogrāfiskā atrašanās vieta (tuvums jūrai) un ģeomorfoloģiskās īpatnības (reljefa pacēlumu trūkums) izskaidro nokrišņu vienmērīgo sadalījumu gada laikā un mērenu temperatūru, kāda vērojama pat ziemā. Šie faktori ir labvēlīgi zāles augšanai visu gadu, kā arī ilgajam dzīvnieku ganīšanās periodam. Jaunāko jūras nogulumu veidotajās kaļķainajās māla augsnēs, kas ir minerāliem bagātas, šādi zālāji veido bagātīgu daudzveidīga sastāva zemeni, savukārt smilšmāls, kas kuplina “Augšzemi”, ir izcils ūdenssatura līdzsvarotājs faktors, kas veicina regulāru un vienmērīgu zāles augšanu.

Ģeogrāfiskajā apgabalā iegūtā piena tauku augstā kvalitāte tiek sasniegta ar kombinētu ēdināšanu – zālī, kas nodrošina, ka ar šo cilmes vietas nosaukumu apzīmētais produkts iegūst tam raksturīgās īpašības un sagaidāmo krēmīgumu, izēdina kombinēti ar enerģētiski bagātāku lopbarību, tādējādi veicinot lielu tauku lodīšu veidošanos, kuras ļauj saistīt aromātiskos savienojumus, kas pienā pāriet no zālaugiem.

Tātad “Beurre d’Isigny” raksturo apgabalā augošās zāles optimāla izmantošana, kā arī ilgais laiks, kādu slaucamo govju ganāmpulks uzturas ganībās, bet ziemā – konservētas lopbarības izēdināšana apvienojumā ar citu veidu lopbarību. Lopbarības pārvašanās no Lejaszemes uz Augšzemi un tās konservācija ir tradicionāla prakse, kas saistīta ar saimniecību ģeogrāfisko izvietojumu: tās parasti atrodas Augšzemē, bet to rīcībā ir arī ganības Lejaszemē.

Šis veids, kādā ēdina ganāmpulku, kas daļēji veidots no Normandijas šķirnes govīm, nodrošina labo kvalitāti, ar kādu izceļas piens, kurā esošie tauki piešķir produktam tā izcili krēmīgo konsistenci.

Turklāt reģiona ganībās lekni augošajos zālaugos esošie karotinoīdi veicina sviesta dabiskās krāsas veidošanos, kas ganību sezonas laikā ir raksturīgajā dzeltenajā tonī, kāds piemīt gundegu ziediem.

Sviestniecības tradicionālo ieražu saglabāšana, saskaņā ar kurām aromatizētāju un pienskābes pievienošana nav pieļaujama, bet izmantots tiek nogatavināts krējums un praktizēta tiek sviesta kulšana, lielā mērā veicina no slaucamo govju ganāmpulkiem iegūtās izejvielas raksturīgo īpašību izpaušmi. Šīs produkcijas panākumi izskaidrojami arī ar komerciālo attiecību uzturēšanu un valsts teritorijā izvietoto krejotavu tīklu, reģionālajiem ēdināšanas uzņēmumiem un eksporta tirgiem.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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