

## UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE

van 14 mei 2019

inzake de bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie* van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier als bedoeld in artikel 53 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad voor de naam „Beurre d’Isigny” (BOB)

(2019/C 177/03)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen <sup>(1)</sup>, en met name artikel 50, lid 2, onder a), juncto artikel 53, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Frankrijk heeft overeenkomstig artikel 49, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van het productdossier van „Beurre d’Isigny” (BOB) ingediend.
- (2) Overeenkomstig artikel 50 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie die aanvraag onderzocht en zij heeft geconcludeerd dat is voldaan aan de in die verordening vastgestelde voorwaarden.
- (3) Met het oog op de mogelijke indiening van bezwaarschriften overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012, moet de aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van het productdossier als bedoeld in artikel 10, lid 1, eerste alinea, van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie <sup>(2)</sup>, met inbegrip van het gewijzigde enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het desbetreffende productdossier, voor de geregistreerde naam „Beurre d’Isigny” (BOB) worden bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*,

BESLUIT:

*Enig artikel*

De aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van het productdossier als bedoeld in artikel 10, lid 1, eerste alinea, van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie, met inbegrip van het gewijzigde enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het desbetreffende productdossier, voor de geregistreerde naam „Beurre d’Isigny” (BOB) is opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 geeft de bekendmaking van dit besluit het recht om uiterlijk drie maanden na de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie* bezwaar te maken tegen de in de eerste alinea van dit artikel bedoelde wijziging.

Gedaan te Brussel, 14 mei 2019.

*Voor de Commissie*

Phil HOGAN

*Lid van de Commissie*

<sup>(1)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

<sup>(2)</sup> Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie van 13 juni 2014 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 179 van 19.6.2014, blz. 36).

## BIJLAGE

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE  
OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

**Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening  
(EU) nr. 1151/2012**

**„Beurre d’Isigny”**

**EU-nr.: PDO-FR-0138-AM01 — 19.10.2017**

**BOB ( X ) BGA ( )**

**1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

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 Boutros  
14230 Isigny-sur-Mer  
FRANKRIJK

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

Samenstelling: de groep bestaat uit melkproducenten en boterfabrikanten. Zij heeft dan ook een rechtmatig belang om de aanvraag tot wijziging in te dienen.

**2. Lidstaat of derde land**

Frankrijk

**3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben**

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige [contactgegevens van de bevoegde dienst van de lidstaat en van de aanvragende groepering, contactgegevens van de controlestructuur, nationale eisen]

**4. Aard van de wijziging(en)**

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

**5. Wijziging(en)**

**5.1. Rubriek „Beschrijving van het product”**

Aangezien in 1996 voor „Beurre d’Isigny” en „Crème d’Isigny” eenzelfde productdossier is geregistreerd, wordt het hoofdstuk over de beschrijving van de kenmerken van het product nu toegespitst op „Beurre d’Isigny”.

Om rekening te houden met de invloed die de seizoensvariaties in de voeding van de melkkoeien hebben op de kleur van de boter, wordt de beschrijving van de kleur van het product verruimd. In plaats van als „boterbloemgeel” wordt ze omschreven als „ivoor tot boterbloemgeel”. De beschrijving van de textuur „smeuig” wordt aangevuld met „goed smeerbaar”. Om het product beter te karakteriseren, wordt de term „geparfumeerd”, die weinig beschrijvend is, geschrapt. Daar tegenover staat dat de aroma’s worden beschreven: „aroma’s van verse room en hazelnoot”. Tevens wordt toegevoegd dat de boter „kan worden getextureerd om ze geschikt te maken voor de bereiding van bladerdeeg”, om rekening te houden met alle mogelijke toepassingen van het product. In dit deel wordt ook gespecificeerd dat de boter „kan worden gezouten”, wat alleen in het gedeelte „Werkwijze voor het verkrijgen van het product” van het huidige productdossier wordt vermeld. Tot slot wordt het vetgehalte van de verschillende categorieën boter toegevoegd: minstens 82 % voor de ongezouten boter en minstens 80 % voor de gezouten boter.

Aldus wordt de bewoording van het huidige productdossier: „Deze twee zuivelproducten hebben oorspronkelijke kenmerken. Ze hebben een natuurlijke goudsbloemgele kleur. Ze zijn geparfumeerd en hun textuur is smeuig.”

vervangen door:

„Beurre d’Isigny” heeft een natuurlijke ivoren tot goudsbloemgele kleur. Door de smeuïge textuur is ze goed smeerbaar. Ze heeft vaak aroma’s van verse room en hazelnoot. Ze kan worden getextureerd om ze geschikt te maken voor de bereiding van bladerdeeg en ze kan worden gezouten.

Het vetgehalte van de ongezouten boter bedraagt meer dan 82 % en dat van de gezouten boter meer dan 80 %.”

Deze alinea wordt ook toegevoegd aan punt 3.2 van het enig document ter vervanging van de zin in de samenvatting die het product beschrijft en als volgt luidt: „Boter met een natuurlijke boterbloemkleur die te danken is aan een buitengewoon hoog caroteengehalte.”

Voorts is de verwijzing naar „een buitengewoon hoog caroteengehalte” overgenomen in de rubriek betreffende het causaal verband van het productdossier en het enig document, omdat de rubriek ter beschrijving van het product geen streefwaarde voor het caroteengehalte van de boter bevat.

## 5.2. Rubriek „Geografisch gebied”

Het hoofdstuk van het productdossier „Afbakening van het geografische gebied” vermeldt alle fasen die in het geografische gebied plaatsvinden. Tevens zijn de namen van de gemeenten van het gebied geactualiseerd.

Deze wijzigingen strekken tot verduidelijking van de verschillende fasen en tot actualisering van de lijst van gemeenten, zonder aan de grenzen van het geografische gebied te raken.

De verpakking moet altijd in het gebied plaatsvinden. Deze bewerking moet snel na de productie worden uitgevoerd, enerzijds om te voorkomen dat het product kwaliteitsverlies lijdt door oxidatie van het vet, wat zich vaak voordoet tijdens een te lang transport, en anderzijds om fraude (versnijding van de boter) te voorkomen. Voorts is bepaald dat de eventuele invriezing in het geografische gebied van de benaming plaatsvindt. Dit is gerechtvaardigd omdat het een betere traceerbaarheid waarborgt. Het garandeert ook de continuïteit van de fasen die in het geografische gebied moeten worden doorlopen.

## 5.3. Rubriek „Bewijs van oorsprong”

In het licht van de ontwikkelingen in de nationale wet- en regelgeving is het hoofdstuk van het productdossier inzake „Elementen waaruit blijkt dat het product uit het geografische gebied afkomstig is” geconsolideerd en bevat het de verplichtingen inzake aangifte en het bijhouden van registers in verband met de traceerbaarheid van het product en de monitoring van de productieomstandigheden.

Bijgevolg zijn dus verscheidene alinea’s toegevoegd, betreffende:

- de identificatieverklaring van de marktdeelnemers en hun verschillende overige aangifteverplichtingen, met name betreffende de tijdelijke stillegging van de productie („voorafgaande verklaring van het voornemen om niet te produceren” en „voorafgaande verklaring van de hervatting van de productie”);

- het „bijhouden van registers”, waarin de verplichtingen van de melkveehouders worden uiteengezet en de op nationaal niveau ten aanzien van boterfabrikanten geldende bepalingen zijn opgenomen;
- de controleprocedures waarin reeds door de geldende nationale bepalingen is voorzien: „Deze procedure wordt voltooid door verpakte, verkoopklare producten onaangekondigd en steekproefgewijs aan analytische en organoleptische onderzoeken te onderwerpen.”.

#### 5.4. **Rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product”**

In het productdossier worden verschillende punten inzake de wijze voor het verkrijgen van het product uitgewerkt om de omstandigheden van de melkproductie en van de vervaardiging van „Beurre d'Isigny” beter te beschrijven. Deze elementen dragen bij aan de bevestiging van het verband met het geografische gebied.

Er zijn verschillende bepalingen met betrekking tot het beheer van de melkveestapel (ras, voeding) ingevoerd om de traditionele praktijken vast te leggen.

##### *Beheer van de veestapel*

De melkveestapel wordt als volgt omschreven:

„In dit productdossier wordt onder „veestapel” verstaan de kudde melkvee van een bedrijf die bestaat uit lacterende en droogstaande koeien.”

Deze bepaling van het productdossier strekt ertoe duidelijk te bepalen naar welke dieren wordt verwezen met de termen „melkveestapel” en „melkkoeien” en maakt het mogelijk de controle te beregelen en verwarring te voorkomen.

Om het verband tussen het product en het geografische gebied tot uitdrukking te brengen, worden het gebruik van grassen (weidegang, hooi enz.) en de traditie van graasveehouderij in het geografische gebied in de volgende bepalingen vervat:

- „De beweiding van de veestapel moet minstens zeven maanden duren.”
- „De oppervlakte hoofdvoedergewassen van elk bedrijf moet voor ten minste 50 % uit gras bestaan. Elke lacterende koe beschikt over ten minste 35 are grasland (natuurlijk, tijdelijk of eenjarig) waarvan ten minste 20 are wordt begraasd, of waarvan ten minste 10 are wordt begraasd op voorwaarde dat er extra gras wordt gevoerd.”

##### *Ras*

Om ervoor te zorgen dat bij de bereiding van „Beurre d'Isigny” in aanzienlijke mate gebruik wordt gemaakt van melk van koeien van het Normandische ras, die een element van het verband tussen het geografische gebied en het product vormen, wordt het volgende toegevoegd:

„Bij de fabrikant moet de melk van elke ophaling voor de bereiding van „Beurre d'Isigny” afkomstig zijn van een veestapel die voor minstens 30 % bestaat uit melkkoeien van het Normandische ras.”

Om het begrip „ophaling” te definiëren en de controle op de bepaling te preciseren, wordt tevens het volgende toegevoegd:

„Onder ophaling wordt alle melk verstaan die in een periode van 48 uur door een fabrikant wordt opgehaald en verwerkt.”

Deze wijzigingen zijn eveneens aangebracht in punt 3.3 van het enig document.

##### *Het voeder van de veestapel*

Om duidelijk het verband tussen het product en het geografische gebied te doen blijken, dat wordt gevormd door het hoofdzakelijk uit het geografische gebied afkomstige voeder van de melkkoeien, wordt toegevoegd dat 80 % van het basisrantsoen van de kudde uit het gebied komt en dat het rantsoen tijdens de weideperiode voor ten minste 40 % en de rest van het jaar voor ten minste 20 % per dag uit vers of geconserveerd gras moet bestaan. Om de aard van het gebruikte voeder beter te kunnen omschrijven, wordt bovendien een positieve lijst van toegestane voeders opgesteld. De volgende bepalingen zijn toegevoegd aan het productdossier:

„Het basisrantsoen van de kudde is voor 80 % (uitgedrukt in droge stof) afkomstig uit het geografische gebied. Het bestaat uit de volgende voeders in verse of geconserveerde vorm: gras, maïs, onrijpe graangewassen of onrijpe eiwithoudende gewassen (hele planten), hooi, luzerne, voederbieten, wortelgewassen en gedehydrateerde bietenpulp.”

„Tijdens de minstens zeven maanden durende weideperiode bestaat het voederrantsoen voor gemiddeld minstens 40 % (uitgedrukt in droge stof) uit vers of geconserveerd gras. De rest van het jaar mag het aandeel ervan in het dagrantsoen niet minder dan 20 % (uitgedrukt in droge stof) bedragen.”

Deze bepalingen betreffende het voeder van de veestapel worden eveneens opgenomen in punt 3.3 van het enig document.

Voor melkkoeien zijn de aanvullende voedermiddelen beperkt tot 1 800 kg droge stof per koe van de veestapel per kalenderjaar. Doel is te voorkomen dat deze voedermiddelen een te belangrijke plaats in de voeding gaan innemen, en zodoende het basisrantsoen uit het geografische gebied te bevorderen.

De volgende alinea wordt toegevoegd:

„De hoeveelheid aanvullende voedermiddelen bedraagt maximaal 1 800 kg (uitgedrukt in droge stof) per koe per kalenderjaar.”

Deze bepaling wordt eveneens toegevoegd in punt 3.3 van het enig document.

In het productdossier wordt bepaald dat verscheidene producten en grondstoffen verboden zijn in de voeding van lacterende koeien, wegens het negatieve effect ervan op de organoleptische eigenschappen van de melk. Daarom wordt de volgende alinea toegevoegd:

„Verboden in het basisrantsoen en in de aanvullende voedermiddelen zijn: kolen, rapen, raapzaad en als groenvoer toegediend koolzaad.

De volgende grondstoffen zijn verboden in aanvullende diervoeders, volgens de classificatie van deel C van de bijlage bij Verordening (EU) nr. 68/2013 betreffende voedermiddelen:

- Oliën als zodanig of isomeren ervan, (categorie 2.20.1) van palm, grondnoot, zonnebloem en olijf;
- Melkproducten en daarvan afgeleide producten (categorie 8);
- Producten van landdieren en daarvan afgeleide producten (categorie 9);
- Vis en andere waterdieren en daarvan afgeleide producten (categorie 10), met uitzondering van levertraan;
- Diversen (categorie 13), met uitzondering van glucosemelasse.

Verboden zijn tot slot ureum en derivaten daarvan als nutritionele toevoegingsmiddelen zoals gedefinieerd in bijlage I bij Verordening (EG) nr. 1831/2003 betreffende toevoegingsmiddelen voor diervoeding.”

Deze verschillende elementen worden eveneens opgenomen in punt 3.3 van het enig document.

Om de bestaande praktijken beter te beschrijven, worden twee hoofdstukken toegevoegd waarin de verschillende fasen van de productie van de boter worden beschreven: „ophaling en ontvangst van de melk” en „productie en verpakking”.

#### *Ophaling en ontvangst van de melk*

Om kwaliteitsverlies van de grondstof op het landbouwbedrijf te voorkomen, wordt de termijn van de opslag van de voor de productie van „Beurre d'Isigny” gebruikte melk vastgesteld.

Met het oog op een betere traceerbaarheid wordt voorts bepaald dat het verboden is de melk over te laden tussen de landbouwbedrijven en de boterfabriek.

Tot slot wordt een criterium met betrekking tot de zuurgraad van de rauwe melk toegevoegd om te waarborgen dat de grondstof geen kwaliteitsverlies lijdt.

Deze verschillende elementen zijn in de volgende bepaling gegoten:

„De ophaling vindt maximaal 48 uur na de eerste melkbeurt plaats. De bij de bedrijven opgehaalde melk wordt rechtstreeks, zonder overlading, overgepompt in de ruimte waar de afroming plaatsvindt. Bij ontvangst bedraagt de zuurgraad van de rauwe melk tussen 14 en 16° Dornic, ofwel tussen 6,6 en 6,85 pH.”

Deze bepaling wordt eveneens opgenomen in punt 3.3 van het enig document.

*Productie en verpakking**Afroming en pasteurisatie*

Er wordt een hoofdstuk over de afroming en de pasteurisatie toegevoegd. Daarin wordt bepaald dat „de melk uiterlijk 48 uur na ontvangst moet worden afgeroomd”, om de kwaliteit van de grondstof te bewaren.

De twee fasen van de pasteurisatie die de verkrijging van het omschreven product mogelijk maken, worden toegevoegd, en wel als volgt:

„Vóór de afroming kan de opgehaalde volle melk een eerste fase van prepasteurisatie bij 74 °C ondergaan. Na de afroming wordt de room gedurende 30 tot 180 seconden gepasteuriseerd bij een temperatuur van 86 tot 95 °C.”

Deze bepaling vormt een aanvulling op die van het geldende productdossier, luidens welke „de melk en de room moeten worden gepasteuriseerd.”

Voorts worden de verwijzingen naar de nationale wet- en regelgeving inzake de veestapel, inzake melk en inzake boter geschrapt.

Om de kwaliteit van de grondstof te behouden, wordt een maximale termijn tussen het einde van de afroming van de melk en de pasteurisatie vastgesteld: „Deze laatste behandeling moet uiterlijk 36 uur na afloop van de afroming van de melk worden verricht.”

Ter omschrijving van de soorten room die mogen worden gebruikt voor de vervaardiging van „Beurre d'Isigny” wordt het volgende bepaald: „Het vetgehalte van de voor de vervaardiging van de boter bestemde room bedraagt minstens 35 gram per 100 gram product.”

Met betrekking tot de verschillende toepassingen van het product op het moment van de afroming en de pasteurisatie wordt toegevoegd dat „voor de vervaardiging van de boter geen magere room, rauwe room, gesteriliseerde room en UHT-gesteriliseerde room mogen worden gebruikt”.

Deze zinsnede wordt eveneens toegevoegd in punt 3.3 van het enig document.

De lijst van voor de verkrijging van „Beurre d'Isigny” verboden stoffen wordt ook aangevuld, door aan te geven dat karnemelk verboden is en dat het voorts verboden is additieven, technische hulpstoffen en andere ingrediënten, met uitzondering van zuursel, toe te voegen.

Bijgevolg wordt de volgende alinea:

„Bij de vervaardiging en het in de handel brengen van „Beurre d'Isigny” zijn de volgende stoffen verboden:

- weiroom, gereconstitueerde, diepgevroren of ingevroren room;
- kleurstoffen of antioxidantia;
- stoffen die de zuurgraad van de melk of de room verlagen;”

vervangen door:

„Magere room, rauwe room, gesteriliseerde room en UHT-gesteriliseerde room mogen niet worden gebruikt voor de vervaardiging van de boter.

Het gebruik van weiroom, karnemelk, gereconstitueerde room, diepgevroren of ingevroren room, kleurstoffen of antioxidantia, stoffen om de zuurgraad van de melk of de room te verlagen, additieven, technische hulpstoffen en alle andere ingrediënten, met uitzondering van zuursel, is verboden bij de productie van voor „Beurre d'Isigny” bestemde room.”

De bepaling dat „alle processen die zijn bedoeld om het gehalte aan vetvrije droge stof te verhogen, met name door de opname van startculturen voor zuivelproducten tijdens de kneding” wordt verplaatst naar het hoofdstuk „Enten en karnen” dat de verschillende productiefasen van de boter in eigenlijke zin, met name de fase van het kneden (of het karnen) beschrijft en regelt.

De bepaling dat „de boter mag worden gezouten, met maximaal 2 gram zout per 100 gram boter”, wordt ook verplaatst naar het hoofdstuk „Enten en karnen” en daarbij wordt de limiet van 2 gram per 100 gram geschrapt omdat een en ander al in de algemene regelgeving is vastgesteld.

#### Enten en karnen

Er is een nieuw hoofdstuk om een onderscheid te maken tussen de bepalingen inzake enten en karnen. Met name wordt gepreciseerd dat het enten van de room plaatsvindt in de boterfabriek en wel uiterlijk 48 uur na afloop van de afoming. Ook wordt toegevoegd dat een termijn van maximaal 72 uur in acht moet worden genomen tussen de ontvangst van de melk en het enten van de room.

De methode voor het verkrijgen van de boter wordt eveneens nader omschreven door toe te voegen dat de boter wordt verkregen door het karnen van geënte en gerijpte room (in de machine voor continue boterbereiding of in de karnton), dat de verkregen boterkorrels vervolgens worden gekneet en daarna eventueel worden gewassen, en dat de pH-waarde van de afgewerkte boter maximaal 6 mag bedragen.

Er wordt bepaald dat het verboden is om de pH van de boter te verlagen middels enig ander proces dan biologische rijping. De toevoeging van geconcentreerd permeaat van een cultuur van melkzuurbacteriën en aromatische gist tijdens de boterbereiding (NIZO-procedé) wordt ook expliciet verboden. De mogelijkheid om maximaal 2 gram zout per 100 gram boter toe te voegen, wordt geschrapt omdat daarin al is voorzien in de algemene regelgeving.

Het hoofdstuk „Enten en karnen” van het productdossier wordt dan ook als volgt geredigeerd:

„De voor de bereiding van „Beurre d'Isigny” bestemde room wordt uiterlijk 72 uur na de ontvangst van de melk en uiterlijk 48 uur na afloop van de afoming geënt in de botermakerij, bij een temperatuur tussen 9 en 15 °C. Hij ondergaat een biologische rijping gedurende minstens twaalf uur bij een temperatuur tussen 9 en 15 °C alvorens hij wordt gekarnd in een boterbereidingsmachine of in een karnton. De boterkorrels worden vervolgens gekneet en eventueel gewassen. Aan het einde van het productieproces moet de pH van de boter lager zijn dan 6.

Elk procedé dat bedoeld is om het gehalte aan vetvrije droge stof te verhogen, met name door het toevoegen van culturen en zuursels tijdens het mengen, is verboden. Evenzo is het verboden om de pH van de boter te verlagen via een andere methode dan biologische rijping van de room, met name door toevoeging van geconcentreerd permeaat van een cultuur van melkzuurbacteriën en aromatische gist tijdens de boterbereiding (NIZO-procedé).

De boter mag worden gezouten, binnen de in de regelgeving vastgestelde limiet.”

Met betrekking tot de „texturering” wordt gespecificeerd dat „Beurre d'Isigny” aan een textureringsbehandeling kan worden onderworpen om ze geschikt te maken voor gebruik in de banketbakkerij:

„„Beurre d'Isigny” kan aan een fysische kristallisatiebehandeling worden onderworpen om ze plasticiteit en mechanische weerbaarheid te verlenen en ervoor te zorgen dat ze kan worden verwerkt zonder te smelten (banketboter) zodat ze kan worden gebruikt als grondstof voor de bereiding van levensmiddelen, met name in de banketbakkerij.”

Dit is nodig omdat het smeltpunt van de boter aanzienlijk kan variëren naargelang van de seizoenen: ze is zachter in de zomer en harder in de winter. Dit verschil in smeltpunt is toe te schrijven aan een verschil in vetzuursamenstelling van de vetstof. De fysische behandeling van de boter maakt het mogelijk deze variatie op te heffen door te zorgen voor consistentie in de loop van het jaar. Deze ontwikkeling van de textuur van de boter zorgt ervoor dat ze optimaal geschikt is voor het maken van bladerdeeg. Deze bewerking verandert de smaak van de boter geenszins. Ze vond al plaats op het moment van de registratie van de BOB „Beurre d'Isigny”, maar deze toelichting werd achterwege gelaten in het geregistreerde productdossier. Banketgebak maakt het mogelijk alle kwaliteiten van de BOB „Beurre d'Isigny” in een andere vorm tentoon te spreiden.

De verpakking wordt beschreven om bepaalde praktijken te verduidelijken. Er wordt toegevoegd dat de boter gedurende maximaal twaalf maanden kan worden ingevroren of diepgevroren in verpakkingen van 1 tot 25 kg. De invriezing/diepvriezing moet uiterlijk tien dagen na de textureringsfase aanvangen voor getextureerde boter, en dertig dagen na de bereiding voor niet-getextureerde boter. De boter moet daarbij tussen -18 °C en -23 °C worden gehouden.

De invriezing van boter in verpakkingen van 1 kg tot meer dan 10 kg maakt het mogelijk tegemoet te komen aan de eisen van bepaalde ondernemingen in de levensmiddelenindustrie (bakkers- en banketwaren) die op zoek zijn naar boter waarvan de consistentie bepaalde kenmerken vertoont die samenhangen met de productieperiode. Het invriezen of diepvriezen voor maximaal twaalf maanden doet geen afbreuk aan de organoleptische kenmerken van de boter. Deze gangbare praktijk, die algemeen wordt toegepast in de zuivelindustrie, heeft haar waarde bewezen voor de bewaring en het behoud van de organoleptische eigenschappen.

Met betrekking tot de verpakking van de boter wordt toegevoegd dat de maximale verkoopenheid op 25 kg wordt vastgesteld. Deze bepaling is in overeenstemming met de traditie van de verpakking van „Beurre d'Isigny” in grote verpakkingsmaterialen (van het type „kuipen” van 20 tot 200 liter, gebruikt in de 18e en 19e eeuw). Het vervoer van boter van de ene site naar de andere in grotere verpakkingen is binnen het geografische gebied wel toegestaan.

De bepalingen van het productdossier luiden als volgt:

„„Beurre d'Isigny” wordt verpakt in verkoopenheden met een gewicht van niet meer dan 25 kg. Binnen het afgebakende gebied mag de boter in verpakkingen met een groter gewicht van de ene naar de andere site worden vervoerd.

„Beurre d'Isigny” mag enkel worden diepgevroren of ingevroren en gedurende maximaal twaalf maanden bij een temperatuur van -18 tot -23 °C worden bewaard als ze in eenheden van minimaal 1 en maximaal 25 kg is verpakt. Voor getextureerde boter vindt de invriezing uiterlijk tien dagen na de bereiding plaats en voor niet-getextureerde boter uiterlijk dertig dagen na de bereiding.”

Deze regels worden gedeeltelijk herhaald in punt 3.5 van het enig document „Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst”.

#### 5.5. **Rubriek „Verband”**

Het hoofdstuk van het productdossier „Verband met het geografische gebied” is in zijn geheel herschreven om het verband tussen „Beurre d'Isigny” en het geografische gebied ervan duidelijker tot uitdrukking te brengen, zonder dat het verband inhoudelijk is gewijzigd. Hierdoor wordt met name de nadruk gelegd op de productieomstandigheden van de melk en in het bijzonder op het feit dat de voeding op basis van een optimaal gebruik van grassen en een lange weideperiode het mogelijk maakt het melkvet een kwaliteit te doen bereiken die geschikt is voor de bereiding van „Beurre d'Isigny”, waarvoor specifieke knowhow vereist is. Daarbij wordt ook de verwijzing naar het hoge gehalte aan oliezuur van „Beurre d'Isigny” geschrapt omdat deze als niet-specifiek wordt beschouwd.

In het punt „Specificiteit van het geografische gebied” komen de natuurlijke factoren van het geografische gebied en de menselijke factoren aan bod in een historisch overzicht waarin de specifieke knowhow wordt benadrukt.

In het punt „Specificiteit van het product” worden bepaalde elementen naar voren gebracht die zijn opgenomen bij de beschrijving van het product.

Tot slot wordt in het punt „Causaal verband” de wisselwerking tussen de natuurlijke en menselijke factoren van het product toegelicht.

Het verband in het productdossier van de BOB wordt in zijn geheel overgenomen in punt 5 van het enig document.

#### 5.6. **Rubriek „Etikettering”**

Om de identificatie van het product door de consumenten te verduidelijken

- wordt toegevoegd dat de producten die de oorsprongsbenaming voeren, moeten zijn voorzien van een afzonderlijke etikettering met de naam van de oorsprongsbenaming in lettertekens waarvan de afmetingen ten minste twee derde bedragen van die van de grootste op die etikettering. Deze regel is niet van toepassing op het vignet als de oorsprongsbenaming elders op de etikettering wordt vermeld;
- worden de termen die op het op de verpakkingen aangebrachte vignet moeten staan, gewijzigd: „beschermd” in plaats van „gecontroleerd”. Het vignet wordt aangebracht onder de verantwoordelijkheid van de marktdeelnemer die met deze bewerking belast is;
- wordt aangegeven dat het BOB-symbool van de Europese Unie in de onmiddellijke nabijheid van het vignet moet worden aangebracht (ernaast of erboven, niet van elkaar gescheiden door een andere vermelding).

De bepaling betreffende het verbod op het gebruik van de woorden „Isigny” of „Isigny-sur-Mer” of andere woorden, beelden of illustraties die dat gebied evoceren voor producten die niet beantwoorden aan de in het productdossier vastgestelde voorwaarden, wordt geschrapt omdat zij niet relevant is voor het productdossier.



De volgende alinea's:

„Een vignet met de woorden „Beurre d'Isigny — Appellation d'Origine Contrôlée” of „Crème d'Isigny — Appellation d'Origine Contrôlée” moet op de verpakkingen of de recipiënten worden geplakt of weergegeven, onder de verantwoordelijkheid van de betrokken marktdeelnemer.

Het gebruik van de geografische aanduidingen „Isigny” of „Isigny-sur-Mer” of andere woorden, beelden of illustraties die dit gebied evoceren, is verboden voor het in de handel brengen van boter die niet is geproduceerd, verpakt en in de handel gebracht overeenkomstig het besluit betreffende de aanduiding.”

worden vervangen door:

„Elke verpakking van de BOB „Beurre d'Isigny” die in de handel wordt gebracht, is voorzien van een afzonderlijke etikettering met de naam van de oorsprongsbenaming in lettertekens waarvan de afmetingen ten minste twee derde bedragen van die van de grootste op het etiket.

Op de verpakkingen of recipiënten moet onder de verantwoordelijkheid van de marktdeelnemer een vignet met de woorden „Beurre d'Isigny — beschermde oorsprongsbenaming” worden aangebracht of weergegeven.

Het BOB-symbool van de Europese Unie en het vignet worden naast elkaar of onder elkaar aangebracht en worden niet gescheiden door een andere vermelding. De bepaling inzake de minimumgrootte van de oorsprongsbenaming is niet van toepassing op het vignet als de benaming al elders op de etikettering voorkomt.”

Deze wijziging wordt ook aangebracht in punt 3.6 van het enig document „Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst”.

#### 5.7. Rubriek „Overige”

In het hoofdstuk „Bevoegde nationale instantie” wordt het adres van het INAO bijgewerkt.

In het hoofdstuk „Aanvragende groepering” worden de contactgegevens van de groepering bijgewerkt.

In het hoofdstuk van het productdossier „Verwijzingen naar de controlestructuur” worden de naam en de contactgegevens van de officiële instanties bijgewerkt. In deze rubriek worden alleen de gegevens vermeld van de bevoegde Franse autoriteiten op het gebied van controle: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Toegevoegd wordt dat de naam en de gegevens van de certificeringsinstantie zijn te raadplegen op de website van het INAO en in de databank van de Europese Commissie.

Aan het productdossier wordt een hoofdstuk „Nationale eisen” toegevoegd. Dit hoofdstuk bevat in de vorm van een tabel de belangrijkste te controleren punten, de referentiewaarden en de evaluatiemethode.

ENIG DOCUMENT

„Beurre d'Isigny”

EU-nr.: PDO-FR-0138-AM01 — 19.10.2017

BOB ( X ) BGA ( )

#### 1. Naam/namen

„Beurre d'Isigny”

#### 2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

#### 3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

##### 3.1. Productcategorie

Categorie 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

„Beurre d’Isigny” heeft een natuurlijke ivoren tot goudsbloemgele kleur. Door de smeulige textuur is ze goed smeerbaar. Ze heeft vaak aroma’s van verse room en hazelnoot. Ze kan worden getextureerd om ze geschikt te maken voor de bereiding van bladerdeeg en ze kan worden gezouten.

Het vetgehalte van de ongezouten boter bedraagt meer dan 82 % en dat van de gezouten boter meer dan 80 %.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Om een nauwe band tussen het terroir en het product te waarborgen door middel van uit het geografische gebied afkomstig weidegras, worden de melkkoeien ten minste zeven maanden per jaar geweid en beschikt elk bedrijf over minstens 0,35 ha grasland per melkkoe waarvan ten minste 0,20 ha toegankelijk is vanuit de melkstallen, of waarvan ten minste 0,10 ha toegankelijk is vanuit de melkstallen op voorwaarde dat er extra gras wordt gevoerd. Elk bedrijf moet beschikken over een oppervlakte hoofdvoedergewassen die voor ten minste 50 % uit gras bestaat.

De voeding van de melkkoeien kan niet volledig uit het geografische gebied komen. De eiwitbehoeften van de melkkoeien kunnen niet altijd worden gedekt door de in dit gebied bebouwde arealen. Bovendien kan de oorsprong van de grondstoffen van de aanvullende diervoeders niet worden gegarandeerd. Het basisrantsoen van de veestapel dat uit voedergewassen bestaat, wordt voor 80 % in het geografische gebied geproduceerd (berekend in droge stof en per jaar). Aangezien het basisrantsoen ongeveer 70 % van het totale voederrantsoen van de melkkoeien uitmaakt, kan het aandeel van het uit het gebied afkomstige voeder op minstens circa 56 % worden geraamd.

Gras in zijn verschillende vormen maakt tijdens de ten minste zeven maanden durende weideperiode minstens 40 % van het gemiddelde basisrantsoen uit en de rest van het jaar minstens 20 % per dag. De hoeveelheid aanvullend voer bedraagt maximaal 1 800 kg per koe per kalenderjaar.

De toegestane voedergewassen zijn: gras, maïs, onrijpe graangewassen of onrijpe eiwithoudende gewassen (hele planten), hooi, luzerne (alle vers of geconserveerd) alsook voederbieten, wortelgewassen en gedehydrateerde bietenpulp.

Kolen, rapen, rapenzaad en als groenvoer toegediend koolzaad, ureum en afgeleiden daarvan, zijn verboden in het basisrantsoen en in de aanvullende voedermiddelen.

De volgende grondstoffen zijn verboden in de aanvullende voedermiddelen:

- Oliën als zodanig of isomeren ervan, van palm, grondnoot, zonnebloem en olijf;
- Melkproducten en daarvan afgeleide producten;
- Producten van landdieren en daarvan afgeleide producten;
- Vis en andere waterdieren en daarvan afgeleide producten, met uitzondering van levertraan;
- Diversen, met uitzondering van glucosemelasse.

Bij de fabrikant is de melk van elke ophaling die bestemd is voor de bereiding van „Beurre d’Isigny” afkomstig van een veestapel die voor minstens 30 % uit melkkoeien van het Normandische ras bestaat. Onder ophaling wordt verstaan alle melk die door een fabrikant wordt opgehaald en in een periode van 48 uur wordt verwerkt.

De ophaling vindt maximaal om de 48 uur na de eerste melkbeurt plaats. De bij de bedrijven opgehaalde melk wordt rechtstreeks, zonder overlading, overgepompt in de ruimte waar de afroming plaatsvindt. Bij ontvangst bedraagt de zuurgraad van de rauwe melk tussen 14 en 16 °C Dornic, ofwel tussen 6,6 en 6,85 pH.

Het minimale vetgehalte van de voor de bereiding van de boter bestemde room bedraagt minstens 35 g per 100 g product. Magere room, rauwe room, gesteriliseerde room en UHT-gesteriliseerde room mogen niet worden gebruikt voor de vervaardiging van de boter.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De melkproductie en de boterbereiding vinden plaats in het afgebakende geografische gebied zoals gedefinieerd in punt 4.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspens, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De eventuele invriezing en de verpakking van de boter vinden plaats in het geografische gebied.

Het verpakken van de boter is zeer belangrijk voor het kwaliteitbeheer van de producten omdat de vetstof gevoelig is voor oxidatie. Daarom moet de verpakking snel na afloop van het productieproces worden uitgevoerd. Bijgevolg wordt de bewerking uitgevoerd binnen het in figuur 4 afgebakende geografische gebied in verkoopeenheden van maximaal 25 kg.

De boter kan gedurende maximaal twaalf maanden worden diepgevroren of ingevroren op voorwaarde dat ze in eenheden van minimaal 1 kg en maximaal 25 kg is verpakt. Voor getextureerde boter vindt de invriezing uiterlijk tien dagen na de bereiding plaats en voor niet-getextureerde boter uiterlijk dertig dagen na de bereiding.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Elke verpakking van de BOB „Beurre d'Isigny“ die in de handel wordt gebracht, wordt voorzien van een afzonderlijke etikettering met de naam van de oorsprongsbenaming in lettertekens waarvan de afmetingen ten minste twee derde bedragen van die van de grootste op het etiket.

Op de verpakkingen of recipiënten moet onder de verantwoordelijkheid van de marktdeelnemer een vignet met de woorden „Beurre d'Isigny — beschermde oorsprongsbenaming” worden aangebracht of weergegeven.

Het BOB-symbool van de Europese Unie en het vignet worden naast elkaar of onder elkaar aangebracht en worden niet gescheiden door een andere vermelding. De bepaling inzake de minimumgrootte van de oorsprongsbenaming is niet van toepassing op het vignet als de benaming al elders op de etikettering voorkomt.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied strekt zich uit over het grondgebied van de gemeenten van de volgende departementen:

Departement Calvados (82 gemeenten):

Kanton Bayeux, alle gemeenten met uitzondering van Chouain, Condé-sur-Seulles, Ellon, Esquay-sur-Seulles, Juaye-Mondaye, Le Manoir, Manvieux, Ryes, Tracy-sur-Mer, Vaux-sur-Seulles, Vienne-en-Bessin.

Kanton Trévières, alle gemeenten met uitzondering van La Bazouque, Cahagnolles, Cormolain, Foulognes, Litteau, Planquery, Sainte-Honorine-de-Drucy, Sallen.

Departement Manche (93 gemeenten):

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

Kanton Bricquebec, de gemeenten Etienville, Les Moitiers-en-Bauptois, Orglandes.

Kanton Carentan-les-Marais, alle gemeenten.

Kanton Créances, de gemeenten Montsenelle (enkel het grondgebied van de voormalige gemeenten Coigny, Prétot-Sainte-Suzanne, Saint-Jores), Le Plessis-Lastelle.

Kanton Pont-Hébert, alle gemeenten met uitzondering van Bérigny, Saint-André-de-l'Epine, Saint-Georges-d'Elle, Saint-Germain-d'Elle, Saint-Pierre-de-Semilly.

Kanton Saint-Lô-1, alle gemeenten met uitzondering van Agneaux, Le Lorey, Marigny-Le-Lozon (enkel het grondgebied van de voormalige gemeente Lozon), Le Mesnil-Amey, Saint-Gilles, Saint-Lô.

Kanton Valognes, alle gemeenten met uitzondering van Brix, Huberville, Lestre, Lieusaint, Montaigu-la-Brisette, Saint-Germain-de-Tournebut, Saint-Joseph, Saint-Martin-d'Audouville, Saussemesnil, Tamerville, Valognes, Vaudreville, Yvetot-Bocage.

## 5. Verband met het geografische gebied

Het geografische productiegebied van „Beurre d'Isigny” vormt een halvemaan bestaande uit sedimentaire grond en is laaggelegen (< 50 m). Dit gebied, „Col du Cotentin” genaamd, vormt een opmerkelijke geografische eenheid die is ontstaan door meervoudige transgressies en regressies van de zee. Men onderscheidt hier het „laagland”, gevormd door grote schorren en gorzen, en het „hoogland”, een coulisselandschap gevormd door plateaus en kalksteeneilandjes en lage kleiachtige en stenige heuvels in het oosten. De belangrijkste bodemeigenschappen zijn het hoge gehalte aan zeeafzettingen (slib) en rivierafzettingen, die zich hoofdzakelijk bevinden in de Baie des Veys en in de valleien van de rivieren die daar uitmonden.

Het klimaat van Col du Cotentin, met neerslaghoeveelheden van ongeveer 800 mm en meer dan 170 goed over het jaar gespreide regendagen, koele temperaturen in de zomer en zachte winters, temperatuurverschillen die lager zijn dan die in Saint-Lô of Caen, wordt gekwalificeerd als een gematigd zeeklimaat. Dit vochtige, nevelige en zachte klimaat is homogeen door de afwezigheid van reliëf. De invloed van de oceaan doet zich ook voelen door de zilte zeedampen die zich over de weiden verspreiden.

Col du Cotentin is een van de Normandische weidegronden die al bestond vóór in 1800 de transformatieronde aanvang waarbij ploegland in weidegrond werd omgezet. De veehouders maakten van de regio van Isigny vermaarde graslanden die in 1874 door de „Association normande” als „weelderige weilanden, ware bronnen van room en boter” werden omschreven.

Sinds het midden van de 19e eeuw komen de veehouders van Cotentin op voor de zuiverheid van het Cotentin-ras, dat de belangrijkste stam van het Normandische ras zou worden, hoofdzakelijk vanwege de melkgevende eigenschappen van dit lokale ras. Deze status van „bakermat van het ras” werkt echter in het nadeel van de plaatselijke veehouders, die aarzelen om voordeel te trekken van de opgang van kunstmatige inseminatie en zich tot het productieve en homogene Prim'Holstein-ras wenden.

Aan de valorisatie van het gras door de melkveestapel, heeft de bevolking van Col du Cotentin zeer snel de valorisatie van de melk door de bereiding en vermarkting van boter gepaard.

Vandaag de dag worden de graslanden nog steeds gebruikt voor de voeding van de melkkoeien, die ze ten minste zeven maanden begrazen, en het gras ervan de rest van het jaar in aangevoerde vorm consumeren. De gehechtheid van de producenten aan het Normandische ras, dat dankzij de vet- en eiwitrijke melk die het geeft uitermate geschikt is voor de bereiding van boter, zorgt ervoor dat het in het geografische gebied in aanzienlijke getale in stand kan worden gehouden.

De voor de bereiding vereiste knowhow heeft betrekking op de bewaring van de verse melk, door te zorgen voor lage temperaturen van de stal tot de boterfabriek, op de regelmaat van de ophalingen, op de toepassing van biologische rijping door de beheersing van de gistflora via pasteurisatie van de melk gevolgd door enting, op het afromen en ten slotte op het karnen.

„Beurre d'Isigny” is smeugig en goed smeerbaar. Na de texturering is ze stevig en kneedbaar. De massa is niet vet, niet kleverig en breekt niet. Ze heeft een homogene kleur die gaat van ivoor in de winter tot goudsbloemgeel in het weideseizoen en heeft frisse toetsen die doen denken aan „Fleurette”-room. De fijne smaak kan vergezeld gaan van hazelnootaroma's.

De geografische (nabijheid van de zee) en morfologische (afwezigheid van reliëf) situatie van het geografische gebied verklaart de regelmatige verdeling van de neerslag over het jaar en de zachte temperaturen, zelfs in de winter. Deze elementen zijn gunstig om het gras het hele jaar door te doen groeien en voor de lange weideperiode van de dieren. De van nature kalkhoudend-lemige bodems, van recente mariene sedimenten, die rijk zijn aan mineralen, zorgen voor weelderige grassen terwijl het slib dat het hoogland bedekt een opmerkelijke waterregulerende werking heeft die gunstig is voor een regelmatige groei van het gras.

De kwaliteit van het melkvet van het geografische gebied resulteert uit de combinatie van het gras — dat verantwoordelijk is voor de organoleptische kenmerken die het onder de oorsprongsbenaming vallende product typeren en het de verwachte smeugigheid geeft — met de voorziening van energierijker voer, dat de productie van grote vetdeeltjes bevordert die de door het gras verleende aromatische verbindingen van de melk kunnen vasthouden.

„Beurre d'Isigny” wordt dus gekenmerkt door het optimale gebruik van het gras van het gebied, door de lange weideperiode van de melkveestapel en de verstrekking van geconserveerd voer in de winter, in combinatie met de toediening van andere voedergewassen. Het vervoer van de voedergewassen van het laagland naar het hoogland en de bewaring ervan vormen een traditionele praktijk vanwege de geografische ligging van de landbouwbedrijven, die zich gewoonlijk in het hoogland bevinden, maar ook over weiden in het laagland beschikken.

De voeding van het vee, dat deels van het Normandische ras is, ligt aan de oorsprong van de kwaliteitsmelk waarvan het vet het product zijn voortreffelijke smeulige textuur verleent.

Bovendien bevordert de aanwezigheid van carotenoiden in het vette gras van de weilanden van de regio de natuurlijke goudsbloemgele kleur van de boter in het weideseizoen.

Het behoud van traditionele gebruiken op het gebied van boterbereiding, die met name de toevoeging van aroma's en melkzuur uitsluiten, en waarbij gebruik wordt gemaakt van gerijpte room en karnen, draagt sterk bij tot de expressie van de eigenschappen van de van de melkveestapel afkomstige grondstof. Het succes van deze producten vindt ook zijn verklaring in de instandhouding van de handelsbetrekkingen met het netwerk van zuivelhandelaren binnen het nationale grondgebied, de regionale horeca en de exportmarkten.

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-ba1010a1-bc3a-4468-a1d2-7578d8fd5494](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ba1010a1-bc3a-4468-a1d2-7578d8fd5494)

---