

DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO**de 14 de maio de 2019****relativa à publicação, no *Jornal Oficial da União Europeia*, do pedido de aprovação de uma alteração não menor do caderno de especificações, respeitante à denominação, a que se refere o artigo 53.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho «Beurre d'Isigny» (DOP)**

(2019/C 177/03)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), e o artigo 53.º, n.º 2,

Considerando o seguinte:

- (1) A França apresentou um pedido de aprovação de uma alteração não menor do caderno de especificações da DOP «Beurre d'Isigny», nos termos do artigo 49.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.
- (2) Em conformidade com o artigo 50.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão examinou o pedido e concluiu que o mesmo cumpre as condições estabelecidas no mesmo regulamento.
- (3) A fim de possibilitar a apresentação de atos de oposição em conformidade com o artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, deve o pedido de aprovação de uma alteração não menor do caderno de especificações, a que se refere o artigo 10.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão⁽²⁾, que inclui o documento único alterado e a referência à publicação do caderno de especificações relevante da denominação «Beurre d'Isigny» (DOP), ser publicado no *Jornal Oficial da União Europeia*,

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo único

O pedido de aprovação de uma alteração não menor do caderno de especificações, a que se refere o artigo 10.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014, que inclui o documento único alterado e a referência à publicação do caderno de especificações da denominação «Beurre d'Isigny» (DOP), consta do anexo à presente decisão.

Nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a publicação da presente decisão no *Jornal Oficial da União Europeia* confere, por um período de três meses a contar da data desta publicação, o direito de oposição à alteração referida no primeiro parágrafo do presente artigo.

Feito em Bruxelas, em 14 de maio de 2019.

Pela Comissão

Phil HOGAN

Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, de 13 de junho de 2014, que estabelece regras de aplicação do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

ANEXO

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NÃO MENOR DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Pedido de aprovação de alterações, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«BEURRE D'ISIGNY»

N.º UE: PDO-FR-0138-AM01 — 19.10.2017

DOP (X) IGP ()

1. Agrupamento requerente e interesse legítimo

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
FRANÇA

Tel. +33 231513310
Fax +33 231923397
Correio eletrónico: ODG.beurrecremeisigny@isysme.com

Composição: o agrupamento é constituído por produtores de leite e produtores de manteiga. Tem, por conseguinte, legitimidade para efetuar o pedido de alteração.

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

- Denominação do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de produção
- Relação
- Rotulagem
- Outros (dados de contacto do serviço competente do Estado-Membro e do agrupamento requerente, dados do organismo de controlo, requisitos nacionais)

4. Tipo de alteração(ões)

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que não pode ser considerada menor na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, cujo documento único (ou equivalente) não foi publicado, que não pode ser considerada menor na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. Alteração(ões)

5.1. Rubrica «Descrição do produto»

Tratando-se de um caderno de especificações registado em 1996 para dois produtos, «Beurre d'Isigny» e «Crème d'Isigny», a rubrica relativa à descrição das características do produto foi recentrada apenas na «Beurre d'Isigny».

A definição da cor do produto é alargada, a fim de ter em conta as variações sazonais do regime alimentar das vacas leiteiras, que afetam a cor da manteiga. Em vez de cor «amarelo “botão de ouro”», a cor é definida como «marfim a amarelo “botão de ouro”». A textura «cremosa» é complementada pela expressão «boa para barrar». Para uma melhor descrição do produto, é suprimido o termo «perfumado», algo vago; em contrapartida, são precisados os aromas: «*aromas de natas e de avelã*». Acrescenta-se ainda que a manteiga «pode ser confeccionada de modo a servir para massa folhada, tendo em conta todas as utilizações possíveis do produto». Nesta rubrica especifica-se igualmente que a manteiga «pode ser salgada», o que consta unicamente da rubrica «Método de obtenção» do caderno de especificações em vigor. Por último, indica-se o teor em matéria gorda das diferentes categorias de manteiga: 82 %, no mínimo, para a manteiga sem sal, e 80 %, no mínimo, para a manteiga com sal.

Assim, a redação do caderno de especificações em vigor: «*Estes dois produtos lácteos possuem características originais. Oferecem uma cor amarela “botão de ouro” natural. São perfumados e a sua textura é cremosa.*»

é substituída por:

«*A “Beurre d’Isigny” tem uma cor natural marfim a amarelo “botão de ouro”. A sua textura cremosa torna-a boa para barrar. Possui frequentemente aromas de natas e de avelã. Pode ser confeccionada de modo a servir para massa folhada e pode ser salgada.*

O teor em matéria gorda da manteiga sem sal é superior a 82 % e o da manteiga com sal é superior a 80 %.»

Este parágrafo é igualmente aditado ao ponto 3.2 do documento único, substituindo a frase que consta do sumário, que especifica, ao nível da descrição do produto: «Manteiga com uma cor “botão de ouro” natural, resultante de uma riqueza excecional em carotenoides.»

Além disso, dado que a rubrica relativa à descrição do produto não menciona um valor-alvo para o teor de carotenoides da manteiga, a referência a «uma riqueza excecional em carotenoides» foi incluída na rubrica «Nexo causal» do caderno de especificações e do documento único.

5.2. Rubrica «Área geográfica»

A rubrica do caderno de especificações «Delimitação da área geográfica» menciona o conjunto de etapas que têm lugar na área geográfica. Atualizaram-se os nomes dos vários municípios da área geográfica.

Estas alterações clarificam as várias etapas e atualizam a lista de municípios sem alterar os limites da área geográfica.

O acondicionamento na área geográfica é indispensável. Esta operação deve ser executada rapidamente após o fim do processo de produção, para evitar qualquer modificação do produto através da oxidação da matéria gorda, que frequentemente ocorre durante um transporte demasiado longo, e a fraude (mistura de manteiga). Além disso, precisa-se que a eventual congelação/ultracongelação tem lugar na área geográfica da denominação, para uma melhor rastreabilidade e garantia da continuidade das etapas que devem ter lugar na mesma.

5.3. Rubrica «Prova de origem»

A rubrica do caderno de especificações «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica» foi consolidada à luz da evolução da legislação e da regulamentação nacionais, e reúne as obrigações declarativas e a manutenção de registos relativos à rastreabilidade do produto e ao acompanhamento das condições de produção.

Foram, por conseguinte, aditados vários parágrafos relativos:

- à *declaração de identificação* dos operadores e das suas outras obrigações declarativas, respeitantes, nomeadamente, à interrupção temporária de produção («*declaração prévia de intenção de não produzir*» e «*declaração prévia de retoma da produção*»),

- à «manutenção de registos», que especifica as obrigações dos criadores, tendo em conta as disposições nacionais em vigor para os produtores de manteiga,
- às modalidades de controlo já estabelecidas nas disposições nacionais em vigor: «O procedimento deve ser completado por exames analíticos e organoléticos, efetuados sem aviso prévio e por amostragem, dos produtos acondicionados prontos a vender.»

5.4. Rubrica «Método de obtenção»

O caderno de especificações desenvolve vários pontos do método de obtenção a fim de melhor descrever as condições de produção do leite e de transformação da «Beurre d'Isigny». Estes fatores contribuem para reforçar a relação com a área geográfica.

Foram introduzidas disposições sobre o tratamento do gado leiteiro (raça, regime alimentar) de modo que registre as práticas tradicionais.

Tratamento do gado

O gado leiteiro é definido do seguinte modo:

«Por gado entende-se, na aceção do presente caderno de especificações, o conjunto de bovinos leiteiros de uma exploração composta por vacas em lactação e por vacas secas.»

O objetivo desta disposição no caderno de especificações é indicar claramente os animais a que se referem as expressões «gado leiteiro» e «vacas leiteiras», definindo o controlo e evitando equívocos.

No intuito de consolidar a relação entre o produto e a área geográfica, o recurso ao consumo de erva (pastagem, feno, etc.) ligado à tradição pastorícia na área geográfica rege-se pelas seguintes disposições:

- «A pastagem do gado deve realizar-se durante um período mínimo de 7 meses».
- «A superfície forrageira principal de cada exploração deve ser de, pelo menos, 50 % de erva. As vacas leiteiras dispõem, cada uma, de, pelo menos, 35 ares de prados (naturais, temporários ou anuais), dos quais 20 ares, pelo menos, são de pasto, ou 10 ares, pelo menos, de pasto completados por forragens.»

Raça

A fim de garantir a utilização significativa do leite de vaca da raça Normanda na produção da «Beurre d'Isigny», o que constitui um elemento da relação entre a área geográfica e o produto, é aditado o seguinte:

«O leite de cada recolha utilizado pelo produtor para produzir “Beurre d'Isigny” provém de gado constituído por 30 %, pelo menos, de vacas leiteiras da raça Normanda.»

A fim de definir o conceito de recolha e precisar o controlo da disposição, é igualmente aditado o seguinte:

«A recolha é definida como a totalidade de leite recolhido e tratado por um produtor num período de 48 horas.»

Estas precisões constam igualmente do ponto 3.3 do documento único.

Alimentação do gado

No intuito de consolidar a relação entre o produto e a área geográfica, por meio de uma alimentação das vacas leiteiras que seja proveniente, sobretudo, da área geográfica, acrescenta-se que 80 % da ração de base do gado provém da área geográfica e que a erva fresca ou conservada deve representar, em média, 40 %, pelo menos, da ração durante o período de pastagem, e 20 %, pelo menos, por dia durante o resto do ano. Além disso, para melhor definir a natureza dos alimentos utilizados, estabelece-se uma lista positiva de forragens autorizadas. Assim, aditaram-se as seguintes disposições ao caderno de especificações:

«A proporção da ração de base do gado proveniente da área geográfica corresponde a 80 %, expressa em matéria seca. É constituída pelas forragens seguintes, frescas ou conservadas: erva, milho, cereais ou proteaginosas imaturas (planta inteira), palha, luzerna e beterraba forrageira, produtos hortícolas de raiz e polpa de beterraba desidratada.»

«A erva fresca ou conservada constitui, no mínimo, 40 % da ração de forragens, expressa em matéria seca, em média durante os 7 meses, no mínimo, de pastagem. A sua proporção na ração de forragens diária não deve ser inferior a 20 %, expressa em matéria seca durante o resto do ano.»

Estas disposições relativas à alimentação do gado constam igualmente do ponto 3.3 do documento único.

A adição de alimentos suplementares para as vacas leiteiras está limitada a 1 800 kg de matéria seca por vaca e por ano civil. Pretende-se evitar que esses alimentos constituam uma parte demasiado importante da alimentação e promover, deste modo, a ração de base proveniente da área geográfica.

É aditado o parágrafo seguinte:

«A adição de alimentos suplementares está limitada a 1 800 kg de matéria seca por vaca e por ano civil.»

Esta disposição é igualmente aditada ao ponto 3.3 do documento único.

Dado o impacto negativo de determinados produtos e matérias-primas nas características organoléticas do leite, o caderno de especificações indica os vários produtos e matérias-primas que são proibidos na alimentação de vacas leiteiras. Assim, é aditado o seguinte parágrafo:

«São proibidos na ração de base e nos alimentos suplementares para animais: a couve, o nabo, o nabo silvestre e a colza (verde).

São proibidas as seguintes matérias-primas nos alimentos suplementares para animais, de acordo com a classificação constante do anexo, parte C, do Regulamento (UE) n.º 68/2013, relativo ao Catálogo de matérias-primas para alimentação animal:

- Óleos e seus isómeros (classe 2.20.1), de palma, amendoim, girassol, bem como azeite;
- Produtos lácteos e produtos derivados (classe 8);
- Produtos de animais terrestres e seus produtos derivados (classe 9);
- Peixes, outros animais aquáticos e produtos deles derivados (classe 10), exceto óleo de fígado de bacalhau;
- Compostos vários (classe 13), exceto melão de glucose.

Por último, são proibidos a ureia e os seus derivados enquanto aditivos nutritivos tal como definidos no anexo I do Regulamento (CE) n.º 1831/2003, relativo aos aditivos destinados à alimentação animal.»

Estes elementos constam igualmente do ponto 3.3 do documento único.

A fim de melhor descrever as práticas atuais, são aditadas duas partes que enumeram as várias etapas de produção de manteiga: «recolha e receção do leite» e «produção e acondicionamento».

Recolha e receção do leite

A fim de evitar problemas de alteração da matéria-prima na exploração, é definido o tempo de armazenamento do leite utilizado na produção da «Beurre d'Isigny».

Para assegurar uma melhor rastreabilidade, assinala-se que é proibido o transbordo de leite entre explorações e a manteigaria.

Por último, é aditado um critério relativo à acidez do leite cru, para garantir que a matéria-prima não é alterada.

Estes diferentes elementos são inseridos na seguinte disposição:

«A recolha ocorre 48 horas, no máximo, após a ordenha mais antiga. O leite recolhido nas explorações é depositado diretamente na instalação de desnatagem, sem transbordo. No momento da receção, a acidez do leite cru situa-se entre 14° e 16° Dornic, ou seja, possui um pH entre 6,6 e 6,85.»

Esta disposição consta igualmente, na íntegra, do ponto 3.3 do documento único.

Produção e acondicionamento

Desnatagem e pasteurização

É aditada uma parte sobre desnatagem e pasteurização, precisando-se que «o leite deve ser desnatado no prazo máximo de 48 horas a contar da sua receção», de modo que preserve a qualidade da matéria-prima.

São aditadas as duas fases de pasteurização que permitem obter o produto definitivo, com a seguinte redação:

«Antes da desnatagem, o leite gordo recolhido pode ser submetido a uma primeira etapa de pré-pasteurização a 74 °C. Após a desnatagem, a nata é pasteurizada a uma temperatura entre 86 °C e 95 °C durante 30 a 180 segundos.»

Esta disposição complementa a do caderno de especificações em vigor: «O leite e a nata devem ser pasteurizados.»

São suprimidas as referências aos requisitos legais e regulamentares nacionais aplicáveis aos animais, ao leite e à manteiga.

Além disso, a fim de preservar a qualidade da matéria-prima, é fixado um limite máximo para o período entre o final da desnatagem do leite e o tratamento de pasteurização: *«Este tratamento final deve realizar-se no prazo máximo de 36 horas após o termo da desnatagem do leite.»*

A fim de definir os tipos de nata que podem ser utilizados na produção da «Beurre d'Isigny», precisa-se que *«o teor mínimo em matéria gorda da nata para produção da manteiga é de 35 gramas por 100 gramas de produto.»*

No que diz respeito às diversas utilizações do produto na desnatagem e na pasteurização, acrescenta-se que *«a nata ligeira, a nata crua, a nata esterilizada e a nata esterilizada a temperatura ultraelevada (UHT) não podem ser utilizadas na produção da manteiga.»*

Esta frase é aditada ao ponto 3.3 do documento único.

É igualmente completada a lista de substâncias proibidas na produção da «Beurre d'Isigny», assinalando-se a proibição do leiteiro e de aditivos, auxiliares tecnológicos e quaisquer outros ingredientes, exceto fermentos lácteos.

Assim, o parágrafo seguinte:

«É proibida a utilização das seguintes substâncias na produção e comercialização da “Beurre d'Isigny”:

- natas de lactossoro, natas reconstituídas, congeladas ou ultracongeladas,*
- matérias corantes ou antioxidantes,*
- substâncias desacidificantes destinadas a reduzir a acidez do leite ou da nata»*

passa a ter a seguinte redação:

«A nata ligeira, a nata crua, a nata esterilizada e a nata esterilizada a temperatura ultraelevada (UHT) não podem ser utilizadas na produção da manteiga.»

Na produção de nata destinada à “Beurre d'Isigny”, é proibida a utilização de natas de lactossoro, leiteiro, natas reconstituídas, congeladas ou ultracongeladas, matérias corantes ou antioxidantes, substâncias desacidificantes destinadas a reduzir a acidez do leite ou da nata, aditivos, auxiliares tecnológicos e qualquer outro ingrediente, exceto fermentos lácteos.»

A disposição que especifica que *«todos os processos destinados a aumentar o teor de matéria seca não gorda, nomeadamente através da inclusão de culturas e fermentos lácteos durante a malaxação»* é transferida para a parte «Inoculação e batadura», que retoma e enquadra as várias etapas da produção da manteiga propriamente dita, nomeadamente a etapa da malaxação (ou batadura).

A disposição que especifica que «[se] pode adicionar[...] sal à manteiga, até 2 g por 100 g», é igualmente transferida para a parte «Inoculação e batadura», suprimindo-se o limite de 2 gramas por 100 gramas, que consta da regulamentação geral.

Inoculação e batadura

É igualmente criada uma parte para distinguir as disposições relativas à inoculação e à batadura. Precisa-se, nomeadamente, que a inoculação da nata deve ser feita «na manteigaria» no prazo máximo de 48 horas após o termo da desnatagem. Acrescenta-se igualmente que deve ser respeitado um prazo máximo de 72 horas entre a receção do leite e a inoculação da nata.

O método de obtenção da manteiga é igualmente especificado, acrescentando-se que é obtida por batadura da nata inoculada e maturada (numa manteigueira ou numa batedeira) e que os grãos de manteiga resultantes são em seguida malaxados, eventualmente lavados, limitando-se o pH da manteiga a 6.

Assinala-se a proibição do recurso a qualquer processo de redução do pH da manteiga diferente do da maturação biológica. É explicitamente proibida a adição de permeato lácteo concentrado e de fermento aromático durante a produção da manteiga (processo NIZO). É suprimida a menção da possibilidade de adição de sal até 2 g por 100 g, por se encontrar enquadrada por regulamentação geral.

Assim, a parte «Inoculação e batadura» do caderno de especificações passa a ter a seguinte redação:

«A inoculação da nata destinada à produção da “Beurre d’Isigny” efetua-se numa manteigaria 48 horas, o mais tardar, após o termo da desnatagem e 72 horas, o mais tardar, após a receção do leite, a uma temperatura entre 9 °C e 15 °C. A nata é sujeita a uma maturação biológica durante 12 horas, no mínimo, entre 9 °C e 15 °C, antes de ser batida numa manteigueira ou numa batedeira. Em seguida, os grãos de manteiga são malaxados e, eventualmente, lavados. No termo do processo de produção, o pH da manteiga deve ser inferior a 6.

É proibido qualquer processo destinado a aumentar o teor em matéria seca não gorda, nomeadamente por inclusão de culturas e de fermentos lácteos durante a malaxação. É igualmente proibido qualquer processo destinado a reduzir o pH da manteiga por um método diferente da maturação biológica da nata, nomeadamente por adição de permeato lácteo concentrado e de fermento aromático durante a produção da manteiga (processo NIZO).

Pode adicionar-se sal à manteiga dentro dos limites fixados na regulamentação.»

No que diz respeito à «texturização», é especificado que a «Beurre d’Isigny» pode ser submetida a um tratamento de texturização para a adaptar à sua utilização na panificação e na pastelaria:

«A “Beurre d’Isigny” pode ser submetida a um tratamento físico de cristalização que lhe permita adquirir plasticidade, resistência mecânica e resistência ao derretimento (manteiga para folhados), a fim de ser utilizada como matéria-prima em preparações alimentícias, nomeadamente na panificação e na pastelaria.»

Esta operação é necessária porque o ponto de fusão da manteiga varia significativamente consoante as estações, sendo mais mole no verão e mais dura no inverno. Esta diferença do ponto de fusão deve-se a uma diferença na composição de ácidos gordos da matéria gorda. O tratamento físico da manteiga permite atenuar essa diferença, garantindo uma consistência regular ao longo do ano. Esta alteração da textura da manteiga otimiza a produção de massa folhada, não alterando o sabor da manteiga. A operação em causa já era efetuada à data do registo da DOP «Beurre d’Isigny», mas esta precisão era omissa do caderno de especificações registado. Os produtos obtidos na panificação e na pastelaria revelam de outra forma todas as qualidades da DOP «Beurre d’Isigny».

O acondicionamento é pormenorizado de modo que clarifique determinadas práticas. Acrescenta-se que a manteiga, embalada em unidades de 1 a 25 kg, no máximo, pode ser congelada ou ultracongelada por um período máximo de doze meses. A congelação/ultracongelação da manteiga texturizada deve ser feita, o mais tardar, 10 dias após a etapa de texturização, e a da manteiga não texturizada 30 dias após a produção, devendo manter-se a temperatura da manteiga entre -18 °C e -23 °C.

A congelação da manteiga em placas de 1 kg e em recipientes com mais de 10 kg permite responder aos pedidos de algumas empresas da indústria alimentar (panificação, pastelaria, bolachas e biscoitos), que procuram manteigas cuja consistência apresente determinadas características específicas ligadas ao período de produção. A congelação/ultracongelação durante 12 meses, no máximo, não altera as características organoléticas da manteiga. Com efeito, o setor leiteiro recorre amplamente a esta prática comum, comprovadamente eficaz na conservação da manteiga e na preservação das suas qualidades organoléticas.

No que se refere ao acondicionamento da manteiga, acrescenta-se que o peso de cada unidade vendida não pode exceder 25 kg. Esta disposição é conforme com a tradição de acondicionamento em grandes recipientes da «Beurre d'Isigny» («cubas» de 20 a 200 litros, utilizadas nos séculos XVIII e XIX). Porém, dentro da área geográfica, é autorizado o transporte de manteiga, de uma instalação para outra, em embalagens com um peso superior.

A correspondente disposição do caderno de especificações tem a seguinte redação:

«O acondicionamento da “Beurre d'Isigny” é efetuado em unidades de venda com um peso não superior a 25 kg. Dentro da área geográfica delimitada, é autorizado o transporte, de uma instalação para outra, de manteiga em embalagens com um peso superior.»

A “Beurre d'Isigny” pode ser congelada ou ultracongelada e mantida a uma temperatura compreendida entre -18°C e -23°C , desde que seja acondicionada em unidades de 1 kg a 25 kg durante um período máximo de 12 meses. A congelação ou a ultracongelação das manteigas texturizadas realiza-se 10 dias, o mais tardar, após a produção e a das manteigas não texturizadas 30 dias, o mais tardar, após a produção.»

Estas regras são retomadas parcialmente no ponto 3.5 do documento único, «Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que a denominação se refere».

5.5. Rubrica «Relação»

A rubrica do caderno de especificações «Relação com a área geográfica» tem uma redação inteiramente nova, para melhor evidenciar a relação entre a «Beurre d'Isigny» e a sua área geográfica, sem alterar a substância dessa relação. Esta rubrica destaca, nomeadamente, as condições de produção do leite e, em especial, o facto de o regime alimentar, baseado na utilização ótima da erva mediante um período de pastoreio longo, permitir a obtenção de uma qualidade da matéria gorda do leite apta à produção da «Beurre d'Isigny», que requer conhecimentos particulares. Foi suprimida a referência ao elevado teor de ácido oleico da «Beurre d'Isigny», uma vez que não é considerada uma especificidade.

O ponto «Especificidade da área geográfica» retoma os fatores naturais da área geográfica, assim como os fatores humanos, sintetizando a vertente histórica e sublinhando os conhecimentos específicos.

A rubrica «Especificidade do produto» realça determinados elementos introduzidos na descrição do produto.

Por último, a rubrica «Nexo causal» explica as interações entre os fatores naturais e humanos e o produto.

A relação constante do caderno de especificações da DOP consta igualmente do ponto 5 do documento único.

5.6. Rubrica «Rotulagem»

A fim de clarificar os elementos que permitem a identificação do produto pelos consumidores:

- acrescenta-se que os produtos que beneficiam da denominação de origem devem ter uma rotulagem individual que inclua o nome da denominação de origem, devendo a dimensão dos caracteres utilizados nessa rotulagem ser, pelo menos, igual a dois terços da dimensão dos maiores caracteres que figurem no rótulo. Esta regra não se aplicará ao selo se o nome da denominação figurar noutra parte do rótulo;
- são alterados os termos que devem figurar no selo apostado nas embalagens: «protegida» em vez de «controlada». A aposição do selo é efetuada sob a responsabilidade do operador responsável pela operação;
- é indicado que o símbolo DOP da União Europeia é apostado na proximidade imediata do selo (um ao lado do outro ou um acima do outro, sem qualquer outra menção que os separe).

É suprimida a disposição relativa à proibição da utilização dos termos «Isigny» ou «Isigny-sur-Mer» ou de qualquer outro vocábulo, gráfico ou ilustração que evoque essa área relativamente a produtos que não satisfaçam as condições fixadas no caderno de especificações, na medida em que não é abrangida por este último.

Os parágrafos seguintes:

«Deve ser colado ou reproduzido nas embalagens ou nos recipientes um selo com os termos “Beurre d’Isigny — Appellation d’Origine Contrôlée” ou “Crème d’Isigny — Appellation d’Origine Contrôlée”, sob a responsabilidade do profissional interessado.

É proibida a utilização dos termos geográficos “Isigny” ou “Isigny-sur-Mer” ou de qualquer outro vocábulo, gráfico ou ilustração que evoque essa área para a comercialização de manteiga que não tenha sido produzida, embalada e comercializada conforme disposto no decreto da denominação.»

são substituídos por:

«Cada embalagem da DOP “Beurre d’Isigny” comercializada ostenta um rótulo individual com o nome da denominação de origem inscrito em caracteres de dimensão igual ou superior a dois terços da dimensão dos maiores caracteres que figurem no rótulo.

Deve ser colado ou reproduzido nas embalagens ou nos recipientes, sob a responsabilidade do operador, um selo com os termos “Beurre d’Isigny — Appellation d’Origine Protégée”.

O símbolo “DOP” da União Europeia e o selo figuram um ao lado do outro ou um acima do outro, sem qualquer outra menção que os separe. A dimensão mínima dos caracteres da denominação de origem não se aplicará ao selo se a mesma já figurar noutra parte do rótulo.»

Esta alteração consta, parcialmente, do ponto 3.6 do documento único, «Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que a denominação se refere».

5.7. Rubrica «Outros»

Na parte «Serviço competente do Estado-Membro», é atualizado o endereço do INAO.

Na parte «Agrupamento requerente», atualizam-se os dados de contacto do agrupamento.

Na parte «Referências sobre a estrutura de controlo» do caderno de especificações, atualizam-se o nome e os dados de contacto dos organismos oficiais. Esta rubrica contém os dados de contacto das autoridades competentes em matéria de controlo ao nível da França, a saber, o Institut national de l’origine et de la qualité (INAO) e a Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Acrescenta-se que o nome e os dados de contacto do organismo de certificação podem ser consultados no sítio Web do INAO e na base de dados da Comissão Europeia.

É aditada ao caderno de especificações uma parte intitulada «Requisitos nacionais», sob a forma de um quadro, que indica os principais pontos a controlar, bem como os seus valores de referência e método de avaliação.

DOCUMENTO ÚNICO

«BEURRE D’ISIGNY»

N.º UE: PDO-FR-0138-AM01 — 19.10.2017

DOP (X) IGP ()

1. Denominação

«Beurre d’Isigny»

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.5. Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

A «Beurre d'Isigny» tem uma cor natural marfim a amarelo «botão de ouro». A sua textura cremosa torna-a boa para barrar. Possui frequentemente aromas de natas e de avelã. Pode ser confeccionada de modo que sirva para massa folhada e pode ser salgada.

O teor em matéria gorda da manteiga sem sal é superior a 82 % e o da manteiga com sal é superior a 80 %.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

Para assegurar uma relação estreita entre a localidade e o produto através de uma alimentação de pastagem proveniente da área geográfica, as vacas leiteiras pastam, pelo menos, sete meses por ano, devendo cada exploração ter, pelo menos, 0,35 ha de superfície de pasto por vaca leiteira ordenhada, dos quais, pelo menos, 0,20 ha acessíveis a partir da sala de ordenha, ou, pelo menos, 0,10 ha acessíveis a partir das salas de ordenha, complementados com forragens. Cada exploração deve ter uma superfície forrageira principal com 50 %, um mínimo, de erva.

A alimentação das vacas leiteiras pode não provir na íntegra da área geográfica. Com efeito, as necessidades proteicas das vacas leiteiras nem sempre podem ser cobertas pelas superfícies cultivadas nessa área. Além disso, tão-pouco pode ser garantida a proveniência das matérias-primas que compõem os alimentos suplementares. 80 % da ração de base do gado constituída por forragens é produzida na área geográfica (calculada em matéria seca e por ano). Tendo em conta que a ração de base constitui, aproximadamente, 70 % da alimentação total das vacas leiteiras, a proporção de alimentos provenientes da área pode ser estimada em cerca de 56 %, no mínimo.

Sob as suas diversas formas, a erva representa, em média, 40 %, pelo menos, da ração de base, durante os sete meses mínimos de pasto, e 20 %, pelo menos, diariamente, no resto do ano. Os suplementos alimentares estão limitados a 1 800 kg por vaca e por ano civil.

As forragens autorizadas são a erva, o milho, cereais ou proteaginosas imaturas (planta inteira), palha, luzerna (fresca ou conservada), bem como a beterraba forrageira, produtos hortícolas de raiz e a polpa de beterraba desidratada.

A couve, o nabo, o nabo silvestre, a colza (verde), a ureia e seus derivados são proibidos na ração de base, bem como em alimentos suplementares.

São proibidas as seguintes matérias-primas nos alimentos suplementares:

- óleos e seus isómeros, de palma, amendoim, girassol, bem como azeite;
- produtos lácteos e seus produtos derivados;
- produtos de animais terrestres e seus produtos derivados;
- peixes, outros animais aquáticos e produtos deles derivados, exceto óleo de fígado de bacalhau;
- compostos vários, exceto melação de glucose.

Nas instalações do produtor, o leite de cada recolha destinado à produção da «Beurre d'Isigny» provém de gado constituído por 30 %, pelo menos, de vacas leiteiras da raça Normanda; a recolha é definida como a totalidade de leite recolhido e tratado por um produtor num período de 48 horas.

A recolha ocorre 48 horas, no máximo, após a ordenha mais antiga. O leite recolhido nas explorações é depositado diretamente na instalação de desnatagem, sem transbordo. No momento da receção, a acidez do leite cru situa-se entre 14° e 16° Dornic, ou seja, possui um pH entre 6,6 e 6,85.

O teor mínimo em matéria gorda da nata destinada à produção da manteiga é de 35 g para 100 g de produto. A nata ligeira, a nata crua, a nata esterilizada e a nata esterilizada a temperatura ultraelevada (UHT) não podem ser utilizadas na produção da manteiga.

3.4. *Etapas específicas da produção que devem decorrer na área geográfica delimitada*

A produção do leite e da manteiga efetua-se na área geográfica delimitada, definida no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que a denominação se refere*

A eventual congelação da manteiga e o seu acondicionamento realizam-se na área geográfica.

Com efeito, o acondicionamento da manteiga constitui uma operação importante na gestão da qualidade do produto, dado que a matéria gorda é sensível à oxidação. Por conseguinte, a operação de acondicionamento deve efetuar-se rapidamente após o termo do processo de produção. Assim, a operação é efetuada na área geográfica delimitada, indicada no ponto 4, não podendo cada unidade vendida exceder 25 kg.

A manteiga pode ser congelada ou ultracongelada por um período máximo de 12 meses, desde que tenha sido acondicionada em unidades com peso entre 1 kg e 25 kg. A congelação das manteigas texturizadas realiza-se, o mais tardar, 10 dias após a produção e a das manteigas não texturizadas realiza-se 30 dias, o mais tardar, após a produção.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que a denominação se refere*

Cada embalagem da DOP «Beurre d'Isigny» comercializada ostenta um rótulo individual com a denominação de origem inscrita em caracteres de dimensão igual ou superior a dois terços da dimensão dos maiores caracteres que figurem no rótulo.

Deve ser colado ou reproduzido nas embalagens ou nos recipientes, sob a responsabilidade do operador, um selo com os termos «Beurre d'Isigny — Appellation d'Origine Protégée».

O símbolo «DOP» da União Europeia e o selo figuram um ao lado do outro ou um acima do outro, sem qualquer outra menção que os separe. A dimensão mínima dos caracteres da denominação de origem não se aplicará ao selo se a mesma já figurar de outra parte do rótulo.

4. **Descrição sucinta da delimitação da área geográfica**

A área geográfica delimitada estende-se ao território dos municípios dos seguintes departamentos:

Departamento de Calvados (82 municípios):

Cantão de Bayeux, todos os municípios exceto Chouain, Condé-sur-Seulles, Ellon, Esquay-sur-Seulles, Juaye-Mondaye, Le manoir, Manvieux, Ryes, Tracy-sur-Mer, Vaux-sur-Seulles, Vienne-en-Bessin.

Cantão de Trévières, todos os municípios exceto La Bazoque, Cahagnolles, Cormolain, Foulognes, Litteau, Planquery, Sainte-Honorine-de-Drucy, Sallen.

Departamento de Manche (93 municípios):

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

Cantão de Bricquebec, municípios de Etienville, Les Moitiers-en-Bauptois, Orglandes.

Cantão de Carentan-les-Marais, todos os municípios.

Cantão de Créances, municípios de Montsenelle (unicamente os territórios dos antigos municípios de Coigny, Prétot-Sainte-Suzanne, Saint-Jores), Le Plessis-Lastelle.

Cantão de Pont-Hébert, todos os municípios exceto Bérigny, Saint-André-de-l'Epine, Saint-Georges-d'Elle, Saint-Germain-d'Elle, Saint-Pierre-de-Semilly.

Cantão de Saint-Lô-1, todos os municípios exceto Agneaux, Le Lorey, Marigny-Le-Lozon (unicamente o território do antigo município de Lozon), Le Mesnil-Amey, Saint-Gilles, Saint-Lô.

Cantão de Valognes, todos os municípios exceto Brix, Huberville, Lestre, Lieusaint, Montaigu-la-Brisette, Saint-Germain-de-Tournebut, Saint-Joseph, Saint-Martin-d'Audouville, Saussemesnil, Tamerville, Valognes, Vaudreville, Yvetot-Bocage.

5. Relação com a área geográfica

A área geográfica de produção da «Beurre d'Isigny» forma uma meia-lua constituída por terreno sedimentar, de baixa altitude (<50 m). Este espaço, denominado Col du Cotentin, forma uma unidade geológica notável, formada por múltiplas transgressões e regressões marinhas. A região divide-se entre o «Bas Pays», formado por grandes pântanos litorais e aluviais secos, mas inundáveis, e o «Haut Pays», com paisagem de arvoredo formada por terras planas e ilhéus calcários e colinas argilosas e cascalhosas de baixa altitude, a leste. As principais características do solo são as aluviões marinhas («tangues») e fluviais, localizadas sobretudo na baía dos Veys e nos vales dos rios que nela desaguam.

O clima do Col du Cotentin é oceânico temperado, com uma pluviosidade de cerca de 800 mm e mais de 170 dias pluviosos bem distribuídos ao longo do ano, temperaturas estivais frescas e invernos pouco rigorosos, bem como menores amplitudes térmicas do que em Saint-Lô ou Caen. A ausência de relevo confere um carácter homogéneo a este clima húmido, brumoso e ameno. A influência dos oceanos manifesta-se igualmente na importância do vapor de sal marinho que impregna as pastagens.

O Col du Cotentin é um dos polos de pastagem normandos anteriores à vaga de conversão das lavouras normandas em prados, que teve início em 1800. Os criadores de gado transformaram a região de Isigny em prados de prestígio, que a Association Normande qualificou, em 1874, de «prados opulentos, verdadeiras fontes de nata e manteiga».

Os criadores de Cotentin defendem, desde meados do século XIX, a pureza da raça Cotentine, que viria a tornar-se na principal estirpe da raça Normanda, principalmente devido às aptidões leiteiras desta raça local. Porém, este estatuto de «berço da raça» penaliza os criadores locais, que tardam em beneficiar do progresso da inseminação artificial e recorrem à raça Prim'Holstein, produtiva e homogénea.

A população do Col du Cotentin associou rapidamente a valorização da erva pelo gado leiteiro à valorização leite através da produção e comercialização da manteiga.

Hoje em dia, as pastagens continuam a constituir a base da alimentação das vacas leiteiras, que nelas pastam durante, pelo menos, sete meses; no resto do ano, a erva é-lhes dada pelos criadores. O apego dos produtores à raça Normanda, excelente para a produção de manteiga, graças a um leite rico em matérias gordas e proteínas, permite manter a sua presença significativa na área geográfica.

Os conhecimentos de produção determinam a conservação do leite fresco por meio do controlo do frio, desde o estábulo até à manteigaria, recolhas regulares, bem como a manutenção de uma maturação biológica associada à manutenção das floras de fermentos por meio de uma pasteurização do leite, seguida de inoculação, desnatagem e, por último, de batadura.

A «Beurre d'Isigny» é cremosa e tem boa aptidão para barrar. Após a texturização, a manteiga é firme e maleável, com uma massa que não é gordurosa nem colante, e que não se quebra. Com uma cor homogénea de marfim, no inverno, a amarelo «botão de ouro», durante a época de pastagem, a manteiga denota um aroma fresco que evoca a nata «fleurette». O seu sabor fino pode ter igualmente notas de avelã.

A localização geográfica (proximidade do mar) e a morfologia (ausência de relevo) da área geográfica explicam a distribuição regular da pluviosidade durante o ano e a temperatura clemente, mesmo no inverno. Estes elementos favorecem o crescimento da erva ao longo do ano e o longo período de pastagem dos animais. Os solos argilo-calcários, de sedimentos marinhos recentes, ricos do ponto de vista mineral, proporcionam prados férteis, ao passo que os limos que caracterizam o «Haut Pays» constituem um notável regulador hídrico, favorável ao crescimento regular da erva.

A qualidade da matéria gorda do leite na área geográfica é obtida pela combinação da erva, que apresenta as qualidades organolépticas inerentes à denominação, e a sua cremosidade, graças a forragens mais energéticas, que favorecem a produção de glóbulos gordos de grande dimensão e permitem fixar os compostos aromáticos do leite conferidos pela erva.

Assim, a «Beurre d'Isigny» caracteriza-se pela utilização ótima de erva da área geográfica, com um longo período de pastagem para o gado leiteiro e uma distribuição de forragem armazenada no inverno, juntamente com outros tipos de forragem. Com efeito, o transporte de forragens do Bas-Pays para o Haut-Pays e o seu armazenamento são uma prática tradicional, devido à geografia das explorações, geralmente localizadas no Haut-Pays, mas com pastagens igualmente no Bas-Pays.

Esta alimentação do gado, essencialmente da raça Normanda, proporciona um leite de qualidade cuja matéria gorda confere ao produto a sua excelente textura cremosa.

Além disso, a presença de carotenoides na erva gorda das pastagens da região favorece a cor natural «botão de ouro» da manteiga durante a época de pastagem.

Os métodos tradicionais de produção de manteiga, nomeadamente a exclusão de aromas e de ácido láctico, e a utilização de natas maturadas e batidas, contribuem consideravelmente para a manifestação das características da matéria-prima proveniente do gado leiteiro. As relações comerciais estabelecidas com leitarias em território nacional, a restauração regional e os mercados de exportação explicam, igualmente, o êxito da produção.

Referência à publicação do caderno de especificações

(Artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

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