

**DECIZIA DE PUNERE ÎN APLICARE A COMISIEI****din 14 mai 2019**

**privind publicarea în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* a cererii de aprobare a unei modificări care nu este minoră a unui caiet de sarcini al unui produs, menționată la articolul 53 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului, în ceea ce privește denumirea „Beurre d’Isigny” (DOP)**

(2019/C 177/03)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare <sup>(1)</sup>, în special articolul 50 alineatul (2) litera (a) coroborat cu articolul 53 alineatul (2),

întrucât:

- (1) Franța a trimis o cerere de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al produsului „Beurre d’Isigny” (DOP), în conformitate cu articolul 49 alineatul (4) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.
- (2) În conformitate cu articolul 50 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a examinat cererea și a ajuns la concluzia că aceasta îndeplinește condițiile stabilite în regulamentul respectiv.
- (3) Pentru a se permite depunerea de acte de opoziție în conformitate cu articolul 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, cererea de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al produsului, menționată la articolul 10 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei <sup>(2)</sup>, inclusiv documentul unic modificat și trimiterea la publicarea caietului de sarcini al produsului cu denumirea înregistrată „Beurre d’Isigny” (DOP) ar trebui să fie publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*,

DECIDE:

*Articol unic*

Cererea de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al produsului, menționată la articolul 10 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei, inclusiv documentul unic modificat și trimiterea la publicarea caietului de sarcini relevant al produsului cu denumirea înregistrată „Beurre d’Isigny” (DOP), figurează în anexa la prezenta decizie.

În conformitate cu articolul 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, publicarea prezentei decizii conferă dreptul de opoziție față de modificarea menționată la primul paragraf al prezentului articol în termen de trei luni de la data publicării prezentei decizii în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Adoptată la Bruxelles, 14 mai 2019.

*Pentru Comisie*

Phil HOGAN

*Membru al Comisiei*

---

<sup>(1)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei din 13 iunie 2014 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 179, 19.6.2014, p. 36).

## ANEXĂ

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

**Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012**

**„Beurre d’Isigny”**

**Nr. UE: PDO-FR-0138-AM01 – 19.10.2017**

**DOP ( X ) IGP ( )**

**1. Grupul solicitant și interesul legitim**

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  
FRANȚA

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

Componență: grupul este constituit din producătorii de lapte și producătorii de unt. Ca atare, grupul are dreptul de a înainta cererea de modificare.

**2. Statul membru sau țara terță**

Franța

**3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării/modificărilor**

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura
- Etichetarea
- Altele [coordonatele serviciului competent din statul membru și ale grupului solicitant, coordonatele organismului de control, cerințe naționale]

**4. Tipul modificării (modificărilor)**

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012
- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

**5. Modificare (modificări)**

**5.1. Rubrica „Descrierea produsului”**

Fiind vorba despre un caiet de sarcini înregistrat în 1996 pentru cele două produse „Beurre d’Isigny” și „Crème d’Isigny”, capitolul referitor la descrierea caracteristicilor produsului este reorientat doar către „Beurre d’Isigny”.

În plus, pentru a ține cont de variațiile sezoniere ale alimentației vacilor de lapte care influențează culoarea untului, definirea culorii produsului este extinsă. În loc de culoarea „galben «piciorul-cocoșului»”, aceasta este definită ca: „fildeșie până la galben «piciorul-cocoșului»”. Textura „onctuoasă” este completată de termenii „îl face ușor tartinabil”. Pentru a caracteriza mai bine produsul, termenul „parfumat”, care este puțin descriptiv, este eliminat. În schimb, sunt descrise aromele: „arome de smântână proaspătă și de alune”. De asemenea, se adaugă faptul că untul „poate fi texturat astfel încât să poată fi folosit pentru foitaj, în scopul de a ține cont de toate utilizările posibile ale produsului”. În acest capitol se precizează, de asemenea, că untul „poate fi sărat”, ceea ce figurează numai în partea „Metoda de obținere” din caietul de sarcini în vigoare. În cele din urmă, se adaugă informații privind conținutul de grăsime al diferitelor categorii de unt: minimum 82 % pentru untul dulce și minimum 80 % pentru untul sărat.

Astfel, textul din caietul de sarcini în vigoare: „Aceste două produse lactate prezintă caracteristici originale. Ele prezintă o culoare galben «piciorul-cocoșului» naturală. Sunt parfumate, iar textura lor este onctuoasă.”

se înlocuiește cu:

„Untul «Beurre d'Isigny» prezintă o culoare fildeșie până la galben «piciorul-cocoșului» naturală. Textura sa onctuoasă îl face ușor tartinabil. Deseori, acesta prezintă arome de smântână proaspătă și de alune. Poate fi texturat, astfel încât să poată fi folosit pentru foitaj și poate fi sărat.

Prezintă un conținut de grăsime mai mare de 82 % pentru untul dulce și mai mare de 80 % pentru untul sărat.”

Acest paragraf este adăugat, de asemenea, la punctul 3.2 din documentul unic, înlocuind fraza din rezumat care precizează la nivelul descrierii produsului „Unt care prezintă o culoare «piciorul-cocoșului» naturală, rezultată dintr-o concentrație excepțională de carotenoide.”

În plus, referirea la „o concentrație excepțională de carotenoide” a fost reluată în rubrica referitoare la legătura causală din caietul de sarcini și din documentul unic, rubrica referitoare la descrierea produsului neconținând nicio valoare-țintă privind conținutul de carotenoide al untului.

## 5.2. Rubrica „Aria geografică”

Capitolul din caietul de sarcini „Delimitarea ariei geografice” prezintă toate etapele care au loc în aria geografică. Numele diferitelor comune care aparțin ariei au fost, de asemenea, actualizate.

Aceste modificări vin să clarifice diferitele etape și să actualizeze lista comunelor, fără însă a modifica limitele ariei geografice.

Realizarea ambalării în aria geografică nu poate fi omisă. Prin urmare, această operațiune trebuie să aibă loc la scurt timp după încheierea fabricării untului, pe de o parte pentru a evita orice alterare a produsului prin oxidarea grăsimii, care survine deseori în cursul unui transport prea lung și, pe de altă parte, pentru a se evita fraudă (amestec de unt). În plus, se precizează că eventuala congelare/congelare rapidă are loc în aria geografică a denumirii. Aceasta din urmă se justifică prin asigurarea obținerii unei mai bune trasabilități și garantează continuitatea etapelor care trebuie să se deruleze în aria geografică.

## 5.3. Rubrica „Dovada originii”

Ținând cont de evoluțiile legislative și în materie de reglementare naționale, capitolul din caietul de sarcini care se referă la „Elemente care dovedesc că produsul este originar din aria geografică” a fost consolidat și grupează obligațiile referitoare la declarare și la ținerea de registre privitoare la trasabilitatea produsului și la monitorizarea condițiilor de producție.

Astfel, au fost adăugate diferite paragrafe, care privesc:

- declarația de identificare a operatorilor și diferite alte obligații de declarare ale acestora, în special în ceea ce privește întreruperea temporară a producției („declarație prealabilă privind lipsa intenției de a produce” și „declarație prealabilă privind reluarea producției”),

- „ținerea registrelor”, precizând obligațiile pentru crescătorii de animale și reluând dispozițiile în vigoare la nivel național pentru producătorii de unt,
- modalitățile de control deja prevăzute de dispozițiile naționale în vigoare: „Toată această procedură este completată de examenele analitice și organoleptice realizate în mod inopinat și prin sondaj asupra produselor ambalate pregătite pentru vânzare.”

#### 5.4. Rubrica „Metoda de producție”

Caietul de sarcini dezvoltă numeroase puncte ale metodei de producție în scopul de a descrie mai bine condițiile de producție a laptelui și de prelucrare a produsului „Beurre d'Isigny”. Aceste elemente contribuie la consolidarea legăturii cu aria geografică.

Au fost introduse anumite dispoziții privind gestionarea efectivului de vaci de lapte (rasă, alimentație), astfel încât să fie menționate practicile tradiționale.

##### *Gestionarea efectivului*

Efectivul de vaci de lapte este definit în următorul mod:

„În sensul prezentului caiet de sarcini, prin efectiv se înțelege întregul efectiv de bovine de lapte dintr-o exploatație compus din vacile în lactație și din vacile în repaus mamar.”

Această dispoziție din caietul de sarcini are scopul de a stabili în mod clar la ce animale se face referire prin utilizarea termenilor „efectiv de vaci de lapte” și „vacile de lapte” și permite reglementarea controlului și evitarea oricărei confuzii.

În scopul unei afirmări a legăturii dintre produs și aria geografică, recurgerea la consumul de iarbă (pășune, fân etc.), în legătură cu tradiția hrănirii cu iarbă prezentă în aria geografică, este reglementată de dispozițiile următoare:

- „Pășunatul efectivului de vaci trebuie să se deruleze pe o perioadă minimă de 7 luni.”
- „Suprafața furajeră principală a fiecărei exploatații trebuie să cuprindă cel puțin 50 % iarbă. Vacile în lactație dispun fiecare de cel puțin 35 de ari de pajiște (naturală, temporară sau anuală), din care cel puțin 20 de ari de pășune sau cel puțin 10 ari de pășune completați cu hrănirea cu furaje pe bază de iarbă.”

##### *Rasa*

Pentru a garanta utilizarea semnificativă a laptelui provenit de la vaci din rasa normandă pentru producerea „Beurre d'Isigny”, aceasta fiind un element al legăturii dintre aria geografică și produs, se adaugă faptul că:

„La producător, laptele de la fiecare colectare care este utilizat pentru fabricarea «Beurre d'Isigny» provine, de la un efectiv constituit din cel puțin 30 % vaci de lapte din rasa normandă.”

Pentru a defini noțiunea de colectare și a preciza controlul respectării dispoziției, se adaugă, de asemenea, că:

„O colectare este definită ca totalitatea laptelui colectat și prelucrat de un producător într-un interval de 48 de ore.”

Aceste precizări se fac, de asemenea, la punctul 3.3 din documentul unic.

##### *Alimentația efectivului de vaci*

În scopul de a afirma legătura produsului cu aria geografică, printr-o alimentație a vacilor de lapte provenită majoritar din aria geografică, se adaugă faptul că 80 % din rația de bază a efectivului provine din arie și că iarba în formă proaspătă sau conservată trebuie să constituie în medie minimum 40 % din rație în perioada de pășunat și minimum 20 % zilnic în restul anului. În plus, pentru a defini mai bine natura alimentelor utilizate, este stabilită o listă pozitivă a furajelor autorizate. Astfel, au fost adăugate următoarele dispoziții în caietul de sarcini:

„Rația de bază a efectivului provine, în proporție de 80 %, exprimată în substanță uscată, din aria geografică. Aceasta este constituită din următoarele furaje, în formă proaspătă sau conservată: iarbă, porumb, cereale sau proteaginoase care nu au ajuns la maturitate (planta întregă), paie, lucernă, precum și sfeclă furajeră, legume rădăcinoase și pulpă de sfeclă deshidratată.”

„Iarba în formă proaspătă sau conservată constituie cel puțin 40 % din rația furajeră exprimată în substanță uscată, în medie în cursul celor minim 7 luni de pășunat. În rația furajeră zilnică, proporția de iarbă nu trebuie să fie mai mică de 20 % exprimată în substanță uscată în restul anului.”

Aceste dispoziții privind alimentația efectivului sunt precizate, de asemenea, la punctul 3.3 din documentul unic.

Pentru vacile de lapte, aportul de hrană complementară este limitat la 1 800 kg în substanță uscată pe vacă din efectiv și pe an calendaristic. Scopul este evitarea ca acest tip de hrană să aibă o pondere prea importantă în alimentație, precum și favorizarea rației de bază, provenită din aria geografică delimitată.

Se adaugă următorul paragraf:

„Folosirea hranei complementare este limitată la 1 800 kg, exprimată în substanță uscată, pe vacă din efectiv și pe an calendaristic.”

Această dispoziție se adaugă, de asemenea, la punctul 3.3 din documentul unic.

Ca urmare a impactului lor negativ asupra caracteristicilor organoleptice ale laptelui, caietul de sarcini precizează că mai multe produse și materii prime sunt interzise în alimentația vacilor în lactație. Prin urmare, se adaugă următorul paragraf:

„Sunt interzise în rația de bază, precum și în hrana complementară: varza, napul, rapița *Brassica rapa oleifera* și rapița *Brassica napus* distribuită verde.

Sunt interzise în hrana complementară următoarele materii prime, conform clasificării din anexa C la Regulamentul (UE) nr. 68/2013 privind furajele:

- uleiuri în stare naturală sau izomeri ai acestora, (clasa 2.20.1) de palmier, de arahide, de floarea-soarelui și de măsline;
- produse lactate și produse derivate (clasa 8);
- produse provenite de la animale terestre și produse derivate (clasa 9);
- pești, alte animale acvatice și produse derivate (clasa 10), cu excepția uleiului din ficat de cod;
- componente diverse (clasa 13), cu excepția melasei de glucoză.

În cele din urmă, sunt interzise ureea și derivații acesteia, ca aditivi nutriționali definiți în anexa 1 la Regulamentul (CE) nr. 1831/2003 privind aditivii din hrana animalelor.”

Aceste diferite elemente sunt reluate la punctul 3.3 din documentul unic.

Pentru a descrie mai bine practicile actuale, se adaugă două capitole care reiau diferitele etape ale fabricării untului: „colectarea și primirea laptelui” și „preparare și ambalare”.

#### *Colectarea și primirea laptelui*

Pentru a evita problemele privind alterarea materiei prime la fermă, intervalul de stocare a laptelui utilizat în fabricarea „Beurre d'Isigny” este limitat.

În plus, pentru o mai bună trasabilitate, se precizează că transbordarea laptelui între exploatații și fabrica de unt este interzisă.

În cele din urmă, se adaugă un criteriu referitor la aciditatea laptelui crud pentru a garanta absența alterării materiei prime.

Aceste diferite elemente sunt reluate în dispoziția următoare:

„Colectarea are loc la maximum 48 de ore de la cea mai veche mulgere. Laptele colectat în exploatații este descărcat direct în unitatea de smântânire a laptelui, fără transbordare. La primire, aciditatea laptelui crud este cuprinsă între 14 și 16° Dornic, și anume un pH între 6,6 și 6,85.”

Această dispoziție este reluată integral la punctul 3.3 din documentul unic.

*Preparare și ambalare**Smântânire și pasteurizare*

Se adaugă un capitol privind smântânirea și pasteurizarea. Se precizează că „timpul de așteptare al laptelui înainte de smântânire trebuie să fie de cel mult 48 de ore după primire”, pentru a păstra calitatea materiei prime.

Se adaugă și se prezintă cele două etape ale pasteurizării care permit obținerea produsului finit, astfel:

„Înainte de smântânire, laptele integral colectat poate fi supus unei prime etape de pre-pasteurizare la 74 °C. După smântânire, smântâna este supusă unei pasteurizări la o temperatură cuprinsă între 86 și 95 °C timp de 30 până la 180 de secunde.”

Această dispoziție vine să o completeze pe cea din caietul de sarcini în vigoare: „Laptele și smântâna trebuie să fie pasteurizate.”

În plus, se elimină trimeritele la cerințele legale și de reglementare naționale privind atât efectivul de vaci, cât și laptele și untul.

De asemenea, pentru a păstra calitatea materiei prime, se precizează un interval maxim între încheierea procesului de smântânire a laptelui și tratamentul de pasteurizare: „Acest din urmă tratament trebuie să fie efectuat într-un interval de maximum treizeci și șase de ore după încheierea procesului de smântânire a laptelui.”

Pentru a defini tipurile de smântână care pot fi utilizate pentru fabricarea produsului „Beurre d'Isigny”, se precizează următoarele: „Conținutul minim de grăsime al smântânii destinate fabricării untului este de cel puțin 35 de grame pentru 100 de grame de produs.”

În ceea ce privește diferitele utilizări ale produsului în momentul smântânirii și al pasteurizării, se adaugă faptul că „smântâna ușoară, smântâna crudă, smântâna sterilizată și smântâna sterilizată la temperatură ultraînaltă (UHT) nu pot fi utilizate pentru producerea untului”.

Această propoziție se adaugă la punctul 3.3 din documentul unic.

De asemenea, se completează lista substanțelor interzise pentru obținerea produsului „Beurre d'Isigny”, precizând că zara este interzisă și că adăugarea de aditivi, de adjuvanți tehnologici și de orice alt ingredient cu excepția fermenților lactici este, de asemenea, interzisă.

Astfel, paragraful următor:

„Folosirea, în vederea fabricării și comercializării produsului «Beurre d'Isigny», a următoarelor substanțe este interzisă:

- smântână din zer, smântână reconstituită, congelată sau congelată rapid,
- coloranți sau antioxidanți,
- substanțe dezacidifiante destinate să reducă gradul de aciditate a laptelui sau a smântânii,”

se înlocuiește, prin urmare, cu următorul text:

„Smântâna ușoară, smântâna crudă, smântâna sterilizată și smântâna sterilizată la temperatură ultraînaltă (UHT) nu pot fi utilizate pentru producerea untului.

Utilizarea smântânii din zer, a zarei, a smântânii reconstituite, a smântânii congelate sau congelate rapid, a coloranților sau a antioxidanților, a substanțelor dezacidifiante destinate să reducă gradul de aciditate a laptelui sau a smântânii, a aditivilor, a adjuvanților tehnologici sau a oricărui alt ingredient în afara fermenților lactici, este interzisă în producerea smântânii destinate pentru «Beurre d'Isigny».”

Dispoziția care precizează că „orice procedeu destinat să crească conținutul în substanțe uscate fără grăsimi, în special prin incorporarea de culturi și fermenți lactici în timpul malaxării” este mutată la capitolul „Însămânțare și baterea smântânii”, care reia și reglementează diferitele etape propriu-zise de producere a untului, în special etapa de malaxare (sau de batere a smântânii).

Dispoziția care precizează că „în unt se poate adăuga sare în limita a 2 grame la 100 de grame” este mutată, de asemenea, la capitolul „Însămânțare și baterea smântânii”, eliminând limita de 2 grame la 100 de grame ca urmare a încadrării acesteia în reglementarea generală.

#### Însămânțare și baterea smântânii

Se introduce, de asemenea, un capitol pentru a evidenția dispozițiile privind însămânțarea și baterea smântânii. Se precizează, în special, că însămânțarea smântânii se efectuează „în fabrica de unt” și într-un interval de maximum 48 de ore de la încheierea procesului de smântânire. Se adaugă, de asemenea, că trebuie să fie respectat un interval de maximum 72 de ore între primirea laptelui și însămânțarea smântânii.

Se precizează, de asemenea, metoda de obținere a untului, adăugând că acesta este obținut prin baterea smântânii însămânțate și maturate (în cilindrul de batere sau în putinei) și că granulele de unt obținute sunt ulterior malaxate și, eventual, spălate, întrucât pH-ul untului finit trebuie să fie limitat la maximum 6.

Se precizează că procedeele care constau în scăderea pH-ului untului printr-o altă metodă decât maturarea biologică sunt interzise. Adaosul de permeat concentrat de culturi lactice și de agent de fermentare aromatic în cursul fabricării untului (procedul NIZO) este interzis, de asemenea, în mod explicit. Posibilitatea de a adăuga sare în limita a 2 grame la 100 de grame este eliminată ca urmare a încadrării acesteia în reglementarea generală.

Prin urmare, capitolul „Însămânțare și baterea smântânii” din caietul de sarcini este redactat astfel:

„Însămânțarea smântânii destinate fabricării de «Beurre d'Isigny» se face în fabrica de unt cel târziu la 48 de ore după încheierea procesului de smântânire și cel târziu la 72 de ore după primirea laptelui, la o temperatură cuprinsă între 9 și 15 °C. Aceasta este supusă unei maturări biologice care durează minimum 12 ore, între 9 °C și 15 °C, înainte de a fi bătută într-un cilindru de batere sau într-un putinei. Granulele de unt sunt ulterior malaxate și, eventual, spălate. La finalul preparării, pH-ul untului trebuie să fie mai mic de 6.

Orice procedeu destinat să crească conținutul în substanță uscată fără grăsimi, în special prin încorporarea de culturi și fermenți lactici în timpul malaxării, este interzis. De asemenea, este interzis orice procedeu care constă în scăderea pH-ului untului printr-o altă metodă decât maturarea biologică a smântânii, în special adaosul de permeat concentrat de culturi lactice și de agent de fermentare aromatic în cursul fabricării untului (procedul NIZO).

La unt se poate adăuga sare, în limita impusă de reglementări.”

În ceea ce privește „texturarea”, se precizează că produsul „Beurre d'Isigny” poate fi supus unui tratament de texturare pentru a-l adapta utilizării în brutărie-patiserie:

„«Beurre d'Isigny» poate fi supus unui tratament fizic de cristalizare care să îi permită să dobândească plasticitate și rezistență mecanică și să reziste fără să se topească (unt pentru foitaj), pentru a fi utilizat ca materie primă în preparatele alimentare, în special în brutărie-patiserie.”

Această operațiune este necesară deoarece există o variabilitate importantă a punctului de topire a untului în funcție de anotimp: untul este mai moale vara și mai tare iarna. Această diferență a punctului de topire provine dintr-o diferență a nivelului compoziției de acizi grași din grăsime. Tratarea fizică a untului permite atenuarea acestei variabilități, asigurând o consistență uniformă pe întreg parcursul anului. Prin această evoluție a texturii, untul poate fi utilizat în mod optim pentru foitaj. Această operațiune nu schimbă cu nimic gustul untului. Operațiunea se practica deja în momentul înregistrării DOP „Beurre d'Isigny”, dar această precizare a fost omisă în caietul de sarcini înregistrat. Produsele obținute în brutărie-patiserie permit evidențierea sub o altă formă a tuturor calităților untului „Beurre d'Isigny” DOP.

Ambalarea este detaliată pentru a preciza anumite practici. Se adaugă faptul că untul, ambalat în unități de 1 kg până la maximum 25 kg, poate fi congelat sau congelat rapid pentru o perioadă de maximum douăsprezece luni. Congelarea/congelarea rapidă trebuie să se producă cel târziu la 10 zile după etapa de texturare pentru untul texturat și la 30 de zile după fabricare pentru untul netexturat. Temperatura la care este menținut untul în această etapă trebuie să fie cuprinsă între -18 °C și -23 °C.

Congelarea untului ambalat în pachete de 1 kg și în recipiente de mai mult de 10 kg corespunde solicitărilor anumitor întreprinderi din industria alimentară (brutărie, patiserie, fabrici de biscuiți) care caută un unt a cărui consistență să prezinte anumite caracteristici speciale legate de perioada de producție. Congelarea sau congelarea rapidă pentru o perioadă de maximum 12 luni nu alterează caracteristicile organoleptice ale untului. Într-adevăr, această practică curentă, utilizată la scară largă în industria laptelui, și-a dovedit eficiența în prezent în ceea ce privește conservarea și păstrarea calităților organoleptice.

În ceea ce privește ambalarea untului, se adaugă faptul că unitatea maximă de vânzare este stabilită la maximum 25 kg. Această dispoziție este în conformitate cu tradiția ambalării în recipiente mari a produsului „Beurre d'Isigny” (de tipul recipientelor din lemn de 20 până la 200 de litri, utilizate în secolele al XVIII-lea și al XIX-lea). Transportul untului de la o unitate la alta în ambalaje cu o greutate mai mare este permis, cu toate acestea, în interiorul ariei geografice.

Dispoziția din caietul de sarcini se prezintă astfel:

„Ambalarea «Beurre d'Isigny» se efectuează în unități de vânzare cu o greutate care nu depășește 25 de kilograme. Este permis transportul untului în ambalaje cu o greutate mai mare de la o unitate la alta în interiorul ariei geografice delimitate.

«Beurre d'Isigny» poate fi congelat sau congelat rapid și menținut la o temperatură de -18 °C până la -23 °C doar dacă este ambalat în unități de minimum 1 kilogram și maximum 25 de kilograme și pentru o durată de maximum 12 luni. Congelarea sau congelarea rapidă se realizează cel târziu la 10 zile după fabricare pentru untul texturat și cel târziu la 30 de zile după fabricare pentru untul netexturat.”

Aceste norme sunt reluate parțial la punctul 3.5 din documentul unic „Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea”.

#### 5.5. **Rubrica „Legătura”**

Capitolul din caietul de sarcini „Legătura cu aria geografică” a fost rescris în totalitate pentru a evidenția mai bine demonstrarea legăturii dintre „Beurre d'Isigny” și aria geografică a acestuia, fără ca, în fond, legătura să fie modificată. Această demonstrație pune în evidență, în special, condițiile de producție a laptelui, mai ales faptul că alimentația bazată pe utilizarea optimă a ierbii, cu o perioadă lungă de pășunat, permite obținerea unei calități a grăsimii laptelui potrivită pentru fabricarea produsului „Beurre d'Isigny”, pentru care este necesară o pricepere deosebită. Cu această ocazie, referința la concentrația ridicată a produsului „Beurre d'Isigny” în acid oleic a fost eliminată, de asemenea, deoarece este considerată nespecifică.

Rubrica „Specificitatea ariei geografice” reia factorii naturali ai ariei geografice, precum și factorii umani, sintetizând aspectul istoric și subliniind pricepera specifică.

Rubrica „Specificitatea produsului” evidențiază anumite elemente introduse în descrierea produsului.

În sfârșit, rubrica „Legătura cauzală” explică interacțiunile dintre factorii naturali și cei umani și produs.

Totalitatea legăturii care figurează în caietul de sarcini al DOP este reluată la punctul 5 din documentul unic.

#### 5.6. **Rubrica „Etichetare”**

Pentru a clarifica elementele care permit identificarea produsului de către consumatori:

- se adaugă faptul că produsele care beneficiază de denumirea de origine trebuie să fie prevăzute cu o etichetă individuală care cuprinde denumirea de origine și că mărimea caracterelor utilizate pe această etichetă este cel puțin egală cu două treimi din cea a caracterelor celor mai mari care figurează pe această etichetă. Această regulă nu se aplică vinetei dacă denumirea apare altundeva pe etichetă;
- termenii care trebuie să figureze pe vinieta aplicată pe ambalaje sunt modificați: „protejată” în loc de „controlată”. Aplicarea acestora se efectuează sub responsabilitatea operatorului care se ocupă de această operațiune;
- se specifică faptul că aplicarea simbolului DOP al Uniunii Europene se efectuează în imediata apropiere a vinetei (unul lângă altul sau unul deasupra celui alt, fără a fi separate de vreo altă mențiune).

Dispoziția referitoare la interzicerea utilizării cuvintelor „Isigny” sau „Isigny-sur-mer” sau a oricărui alt cuvânt, element grafic sau ilustrație care evocă această arie pentru produse care nu corespund condițiilor stabilite în caietul de sarcini este eliminată, deoarece nu ține de caietul de sarcini.



Paragrafele:

„O vinieta care cuprinde cuvintele «Beurre d’Isigny – Appellation d’Origine Contrôlée» sau «Crème d’Isigny – Appellation d’Origine Contrôlée» trebuie să fie lipită sau reprodusă pe ambalaje sau recipiente, sub responsabilitatea profesionistului în cauză.

Folosirea cuvintelor geografice «Isigny» sau «Isigny-sur-Mer» sau a oricărui alt cuvânt, element grafic sau ilustrație care evocă această arie este interzisă pentru comercializarea de unt care nu a fost produs, ambalat și comercializat în conformitate cu decretul denumirii.”

se înlocuiesc cu:

„Fiecare ambalaj de «Beurre d’Isigny» DOP comercializat este prevăzut cu o etichetă individuală care cuprinde denumirea de origine înscrisă cu caractere de dimensiune cel puțin egală cu două treimi din cea a celor mai mari caractere care figurează pe etichetă.

O vinieta care cuprinde cuvintele «Beurre d’Isigny – Appellation d’Origine Protégée» trebuie să fie lipită sau reprodusă pe ambalaje sau recipiente, sub responsabilitatea operatorului.

Simbolul «DOP» al Uniunii Europene și vinieta figurează unul lângă celălalt sau unul deasupra celuilalt, fără a fi separate de vreo altă mențiune. Dimensiunea minimă a denumirii de origine nu se aplică vinietei, în situația în care această denumire este deja prezentă altundeva pe etichetă.”

Această modificare este adusă, de asemenea, punctului 3.6 din documentul unic „Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată”.

#### 5.7. Rubrica „Altele”

La capitolul „Serviciul competent din statul membru”, se actualizează adresa INAO.

La capitolul „Grupul solicitant”, se actualizează coordonatele grupului.

La capitolul din caietul de sarcini „Trimiteri la organismul de control”, se actualizează numele și coordonatele organismelor oficiale. Această rubrică menționează coordonatele autorităților competente în materie de control la nivelul Franței: Institutul național pentru origine și calitate (Institut national de l’origine et de la qualité – INAO) și Direcția generală pentru concurență, consum și combaterea fraudei (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes – DGCCRF). Se adaugă faptul că denumirea și coordonatele organismului de certificare pot fi consultate pe site-ul INAO și în baza de date a Comisiei Europene.

Un capitol „Cerințe naționale” este adăugat în caietul de sarcini. Acesta prezintă, sub formă de tabel, principalele aspecte care trebuie controlate, valorile lor de referință și metoda de evaluare.

DOCUMENT UNIC

„Beurre d’Isigny”

Nr. UE: PDO-FR-0138-AM01 – 19.10.2017

DOP (X) IGP ( )

#### 1. Denumirea (denumirile)

„Beurre d’Isigny”

#### 2. Statul membru sau țara terță

Franța

#### 3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

##### 3.1. Tipul de produs

Clasa 1.5. Uleiuri și grăsimi (unt, margarină, uleiuri etc.)

### 3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Beurre d'Isigny” are o culoare fildeșie până la galben „piciorul-cocoșului” naturală. Textura sa onctuoasă îl face ușor tartinabil. Deseori, acesta prezintă arome de smântână proaspătă și de alune. Poate fi texturat, astfel încât să poată fi folosit pentru foitaj și poate fi sărat.

Prezintă un conținut de grăsime mai mare de 82 % pentru untul dulce și mai mare de 80 % pentru untul sărat.

### 3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Pentru a garanta legătura strânsă dintre teritoriu și produs printr-o alimentație cu iarbă provenită din aria geografică, vacile de lapte pășunează cel puțin 7 luni pe an și fiecare exploatație cuprinde o suprafață de minimum 0,35 ha de pajiște pe vacă de lapte mulsă, din care cel puțin 0,20 ha accesibile din spațiile pentru muls sau cel puțin 0,10 ha accesibile din spațiile pentru muls completate cu o hrănire cu furaje pe bază de iarbă. Fiecare exploatație trebuie să dispună de o suprafață furajeră principală care cuprinde cel puțin 50 % iarbă.

Hrana vacilor de lapte nu poate proveni în totalitate din aria geografică. Nevoile de proteine ale vacilor de lapte nu pot fi acoperite întotdeauna de suprafețele cultivate în această arie. În plus, proveniența materiilor prime care compun hrana complementară nu poate fi garantată. Rația de bază a efectivului constituită din furaje este produsă în proporție de 80 % în aria geografică (calculată în substanță uscată și pe an). Considerând că rația de bază constituie aproximativ 70 % din hrana totală a vacilor de lapte, proporția hranei provenite din arie poate fi estimată la aproximativ 56 % minimum.

Iarba sub diferitele sale forme constituie cel puțin 40 % din rația de bază în medie în timpul celor minimum șapte luni de pășunat și cel puțin 20 % zilnic în restul anului. Folosirea hranei complementare este limitată la 1 800 kg pe vacă din efectiv și pe an calendaristic.

Furajele permise sunt: iarbă, porumb, cereale sau proteaginoase care nu au ajuns la maturitate (planta întreagă), paie, lucernă (totul în formă proaspătă sau conservată), precum și sfeclă furajeră, legume rădăcinoase și pulpă de sfeclă deshidratată.

Varza, napul, rapița *Brassica rapa oleifera* și rapița *Brassica napus* distribuită verde, ureea și derivații acesteia sunt interziși în rația de bază, precum și în hrana complementară.

Următoarele materii prime sunt interzise în hrana complementară:

- uleiuri în stare naturală sau izomerii acestora, de palmier, de arahide, de floarea-soarelui și de măsline;
- produse lactate și produse derivate;
- produse provenite de la animale terestre și produse derivate;
- pești, alte animale acvatice și produse derivate cu excepția uleiului din ficat de cod;
- componente diverse, cu excepția melasei de glucoză.

La producător, laptele de la fiecare colectare care este utilizat pentru fabricarea „Beurre d'Isigny” provine de la un efectiv constituit din cel puțin 30 % vaci de lapte din rasa normandă, o colectare fiind definită ca totalitatea laptelui colectat și utilizat de un producător într-o perioadă de 48 de ore.

Colectarea are loc la maximum 48 de ore după cea mai veche mulgere. Laptele colectat în exploatații este descărcat direct în unitatea de smântânire a laptelui, fără transbordare. La primire, aciditatea laptelui crud este cuprinsă între 14 și 16° Dornic, și anume un pH între 6,6 și 6,85.

Conținutul minim de grăsimi al smântânii destinate pentru fabricarea untului este de cel puțin 35 g pentru 100 g de produs. Smântâna ușoară, smântâna crudă, smântâna sterilizată și smântâna sterilizată la temperatură ultraînaltă (UHT) nu pot fi utilizate pentru producerea untului.

#### 3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Producția laptelui și fabricarea untului sunt efectuate în aria geografică delimitată, astfel cum este definită la punctul 4.

#### 3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată

Eventuala congelare a untului și ambalarea acestuia au loc în aria geografică.

Ambalarea untului este o operațiune foarte importantă pentru controlul calității produselor, întrucât materia grasă este sensibilă la oxidare. Prin urmare, operațiunea de ambalare trebuie să fie realizată rapid după încheierea fabricării. În consecință, operațiunea se efectuează în aria geografică delimitată care figurează la punctul 4, în unități de vânzare care nu depășesc 25 kg.

Untul poate fi congelat sau congelat rapid pentru o perioadă de cel mult 12 luni, cu condiția să fie ambalat în unități de minimum 1 kg și maximum 25 kg. Congelarea se realizează cel târziu la 10 zile după fabricare pentru untul texturat și cel târziu la 30 de zile după fabricare pentru untul netexturat.

#### 3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Fiecare ambalaj de „Beurre d'Isigny” DOP comercializat este prevăzut cu o etichetă individuală care cuprinde denumirea de origine înscrisă cu caractere de dimensiune cel puțin egală cu două treimi din cea a celor mai mari caractere care figurează pe etichetă.

O vinieta care cuprinde cuvintele „Beurre d'Isigny – Appellation d'Origine Protégée” trebuie să fie lipită sau reprodusă pe ambalaje sau recipiente, sub responsabilitatea operatorului.

Simbolul „DOP” al Uniunii Europene și vinieta figurează unul lângă celălalt sau unul deasupra celuilalt, fără a fi separate de vreo altă mențiune. Dimensiunea minimă a denumirii de origine nu se aplică vinietei, în situația în care această denumire este deja prezentă altundeva pe etichetă.

### 4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică delimitată cuprinde teritoriul comunelor din următoarele departamente:

Departamentul Calvados (82 de comune):

Cantonul Bayeux, toate comunele cu excepția Chouain, Condé-sur-Seulles, Ellon, Esquay-sur-Seulles, Juaye-Mondaye, Le manoir, Manvieux, Ryes, Tracy-sur-Mer, Vaux-sur-Seulles, Vienne-en-Bessin.

Cantonul Trévières, toate comunele cu excepția La Bazoque, Cahagnolles, Cormolain, Foulognes, Litteau, Planquery, Sainte-Honorine-de-Drucy, Sallen.

Departamentul Manche (93 de comune):

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

Cantonul Bricquebec, comunele Etienville, Les Moitiers-en-Bauptois, Orglandes.

Cantonul Carentan-les-Marais, toate comunele.

Cantonul Créances, comunele Montsenelle (doar pentru teritoriile fostelor comune Coigny, Prétot-Sainte-Suzanne, Saint-Jores), Le Plessis-Lastelle.

Cantonul Pont-Hébert, toate comunele cu excepția Bérigny, Saint-André-de-l'Epine, Saint-Georges-d'Elle, Saint-Germain-d'Elle, Saint-Pierre-de-Semilly.

Cantonul Saint-Lô-1, toate comunele cu excepția Agneaux, Le Lorey, Marigny-Le-Lozon (doar pentru teritoriul fostei comune Lozon), Le Mesnil-Amey, Saint-Gilles, Saint-Lô.

Cantonul Valognes, toate comunele cu excepția Brix, Huberville, Lestre, Lieusaint, Montaigu-la-Brisette, Saint-Germain-de-Tournebut, Saint-Joseph, Saint-Martin-d'Audouville, Saussemesnil, Tamerville, Valognes, Vaudreville, Yvetot-Bocage.

## 5. Legătura cu aria geografică

Aria geografică de producție a „Beurre d'Isigny” formează o semilună constituită din teren sedimentar, de altitudine joasă (< 50 m). Acest spațiu, denumit Col du Cotentin, formează o unitate geologică remarcabilă, fasonată de numeroase transgresiuni și regresii marine. Se disting „Bas Pays” (Regiunea Joasă), formată din mlaștinile mari litorale și aluviale secate, dar inundabile, „Haut Pays” (Regiunea Înaltă), presărată de crânguri, formată din podiș și insule calcaroase și din coline joase argiloase și pietroase în partea de est. Caracteristicile principale ale solului sunt date de importanța aluviunilor marine („tangues”) și fluviale localizate în principal în Golful Veys și în văile râurilor care se varsă în acesta.

Clima din Col de Cotentin, cu precipitații de aproximativ 800 mm și mai mult de 170 de zile de ploaie distribuite echilibrat pe parcursul anului, cu temperaturi estivale răcoroase și ierni puțin aspre, cu amplitudini termice mai scăzute decât în Saint-Lô sau Caen, este descrisă ca fiind temperat oceanică. Această climă umedă, cețoasă și blândă este omogenă ca urmare a lipsei reliefului. Influența oceanică se traduce, astfel, prin importanța vaporilor salini ai mării care scaldă pășunile.

Col de Cotentin este unul dintre polii pășunilor normande care exista înainte de valul de transformare a terenurilor arabile în pajiști din Normandia, început în 1800. Crescătorii de animale au făcut din regiunea Isigny o zonă pășunabilă prestigioasă, calificată în 1874 de către Asociația Normandă ca având „pășuni opulente, adevărate izvoare de smântână și de unt”.

Încă de la mijlocul secolului al XIX-lea, crescătorii de animale din Cotentin apără puritatea rasei Cotentine, care va deveni principala origine a rasei normande, în special ca urmare a aptitudinilor de lactație ale acestei rase locale. Acest statut de „leagăn al rasei” penalizează însă crescătorii locali, care nu au beneficiat la timp de progresele înseminării artificiale și care se orientează către productiva și omogena rasă Prim'Holstein.

La valorificarea ierbii de către efectivul de vaci de lapte, populația din Col du Cotentin a asociat foarte repede valorificarea laptelui prin producerea și comercializarea untului.

Astăzi, pajiștile sunt încă la baza alimentației vacilor de lapte, care pășunează iarba timp de cel puțin șapte luni și consumă iarba care le este furnizată în restul anului. Atașamentul producătorilor față de rasa normandă, excelentă pentru unt datorită unui lapte bogat atât în grăsimi, cât și în proteine, permite menținerea acesteia în aria geografică într-o proporție semnificativă.

Priceperea în ceea ce privește fabricarea produsului face apel la conservarea laptelui proaspăt prin controlul temperaturii de la staul până la fabrica de unt, regularitatea colectărilor, utilizarea unei maturări biologice asociate cu un control al florei de fermentare prin intermediul pasteurizării laptelui, urmată de însămânțare, smântânire și, în cele din urmă, baterea smântânii.

„Beurre d'Isigny” este onctuos, fiind ușor tartinabil. După texturare, untul este ferm și maleabil, cu o pastă nici grasă, nici lipicioasă, care nu se desface în bucăți. Cu o culoare omogenă, mergând de la fildeșiu în timpul iernii până la galben „piciorul-cocoșului” în sezonul pășunatului, acesta prezintă arome proaspete, care amintesc de smântâna „fleurette”. Savoarea sa fină poate fi însoțită de note de alună.

Situarea geografică (proximitatea mării) și morfologică (absența reliefului) a ariei geografice explică repartizarea regulată a ploilor pe timpul anului și blândețea temperaturilor, chiar și în timpul iernii. Aceste elemente sunt favorabile creșterii ierbii pe întreg parcursul anului, precum și perioadei îndelungate de pășunat a animalelor. Solurile de natură argilo-calcaroasă, sedimentară marină recentă, care prezintă o bogăție minerală semnificativă, generează o mare bogăție a acestor pășuni, în timp ce nămolurile prezente în „Haut-Pays” constituie un remarcabil regulator hidric favorabil unei creșteri uniforme a ierbii.

Calitatea grăsimii laptelui din aria geografică este obținută prin combinarea aportului de iarbă, care conferă calitățile organoleptice proprii denumirii și onctuoșitatea dorită, cu aportul de furaje cu valoare energetică mai mare, care favorizează producția de globule de grăsime de talie mare, permițând fixarea compușilor aromatici ai laptelui furnizați de iarbă.

Prin urmare, „Beurre d'Isigny” se caracterizează prin utilizarea optimă a ierbii din arie cu o perioadă lungă de pășunat pentru efectivul de vaci de lapte și cu o distribuție de furaje conservate pe perioada iernii, asociată cu aportul altor tipuri de furaje. Într-adevăr, transportul de furaje din Bas-Pays către Haut-Pays și conservarea acestora este o practică tradițională, ca urmare a geografiei fermelor, situate în general în Haut-Pays, dar dispunând, de asemenea, de pășuni în Bas-Pays.

Această alimentație a efectivului, parțial de rasă normandă, este la originea unui lapte de calitate, a cărui grăsime conferă produsului excelența sa textură onctuoasă.

În plus, prezența carotenoidelor în iarba grasă a pășunilor din regiune favorizează culoarea naturală galben „picio-rul-cocoșului” a untului în sezonul pășunatului.

Menținerea unor obiceiuri tradiționale de preparare a untului, care exclud, în special, adaosul de arome și de acid lactic și care utilizează smântâna maturată și baterea smântânii, contribuie semnificativ la exprimarea caracteristicilor materiei prime provenite de la efectivele de vaci de lapte. Menținerea relațiilor comerciale cu unitățile de producere a untului de pe teritoriul național, cu restaurantele regionale și cu piețele de export explică, de asemenea, reușita produsului.

#### **Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

[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)

---