

**DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI****z dnia 14 maja 2019 r.****w sprawie opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zatwierdzenie zmiany specyfikacji produktu, która nie jest nieznaczna i o której mowa w art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Crème d'Isigny” (ChNP)**

(2019/C 176/05)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a) w związku z jego art. 53 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Francja złożyła wniosek o zatwierdzenie zmiany, która nie jest nieznaczna, w specyfikacji produktu „Crème d'Isigny” (ChNP). Zmiana ta polega na zmianie nazwy z „Crème d'Isigny” na „Crème d'Isigny”/„Crème fraîche d'Isigny”.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić składanie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* należy opublikować wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczna, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 <sup>(2)</sup>, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji odpowiedniej specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Crème d'Isigny” (ChNP).

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

*Artykuł*

Wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczna, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Crème d'Isigny” (ChNP), znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 14 maja 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.<sup>(2)</sup> Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

## ZAŁĄCZNIK

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/  
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„Crème d'Isigny”**

**Nr UE: PDO-FR-0139-AM01 – 18.10.2017**

**ChNP ( X ) ChOG ( )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Syndicat Professionnel de Défense des Producteurs de Lait et Transformateurs de Beurre et Crème d'Isigny-sur-Mer –  
Baie des Veys  
2, rue du docteur Boutrois  
14230 Isigny-sur-Mer  
FRANCE  
Tel. +33 231513310  
Faks +33 231923397

E-mail: ODG.beurrecremeisigny@isysme.com

Skład grupy: grupa składa się z producentów mleka i producentów masła. W związku z tym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [dane kontaktowe właściwych służb państwa członkowskiego i grupy składającej wniosek, dane kontaktowe organu kontrolnego, wymogi krajowe]

**4. Rodzaj zmian**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

**5. Zmiany**

**5.1. Punkt „Nazwa produktu”**

Termin „Crème d'Isigny” zastępuje się terminami „Crème d'Isigny” lub „Crème fraîche d'Isigny”.

Tym samym proponuje się nazwę alternatywną dla nazwy „Crème d'Isigny”, tj. nazwę „Crème fraîche d'Isigny”. Nazwy tej używa się od wielu lat w celu określenia produktów, które odpowiadają definicji świeżej śmietany ustanowionej w przepisach. Dzięki wprowadzonej zmianie można zatem skodyfikować jedną z form wprowadzania do obrotu śmietany świeżej. Świeża śmietana oznacza śmietanę, której obróbkę ogranicza się jedynie do pasteryzacji i którą pakuje się w miejscu produkcji w ciągu maksymalnie 24 godzin od pasteryzacji.

## 5.2. Punkt „Opis produktu”

W specyfikacji produktu zarejestrowanej w 1996 r. w odniesieniu do dwóch produktów: „Beurre d'Isigny” i „Crème d'Isigny” przeredagowano punkt zawierający opis produktu, skupiając się w nim wyłącznie na właściwościach śmietany.

Następujący akapit

„Te dwa przetwory mleczne posiadają wyjątkowe właściwości. Mają naturalny żółty kolor, zbliżony do barwy jaskra. Są aromatyczne i posiadają aksamitną konsystencję”

otrzymuje brzmienie:

„»Crème d'Isigny« jest pasteryzowaną śmietaną słodką lub ukwaszoną o połyskującej masie i barwie od kości słoniowej do jasnożółtej, w której minimalna zawartość tłuszczu wynosi 35 gramów na 100 gramów produktu.

Śmietana słodka »Crème d'Isigny« ma postać płynną oraz posiada mleczny, lekko słodki zapach.

Śmietana ukwaszona »Crème d'Isigny« jest gęsta i wyróżnia się świeżym, mlecznym i słodkim smakiem, wzbogaconym lekką nutą kwasowości.

Produkt »Crème fraîche d'Isigny« jest takim rodzajem śmietany »Crème d'Isigny«, którego obróbkę ogranicza się jedynie do pasteryzacji i który pakuje się w miejscu produkcji w ciągu maksymalnie 24 godzin od pasteryzacji”.

Wprowadzono zmianę dotyczącą wyglądu produktu: wykreślono wzmiankę o barwie „jaskra” zawartą w obowiązującej specyfikacji produktu, która w bardziej szczegółowym ujęciu dotyczyła produktu „Beurre d'Isigny”.

Dodano określenie „połyskująca”, dzięki któremu można lepiej opisać wygląd śmietany.

Ponadto, jak opisano w punkcie obowiązującej specyfikacji produktu dotyczącym metody produkcji („Wykorzystywaną śmietaną należy poddać higienizacyjnej obróbce termicznej ograniczonej do pasteryzacji”), opis produktu teraz jasno wskazuje, że chodzi o śmietaną pasteryzowaną.

W punkcie tym wyjaśniono również, że minimalna zawartość tłuszczu w śmietanie wynosi 35 gramów na 100 gramów, która to informacja zawarta jest jedynie w punkcie obowiązującej specyfikacji produktu dotyczącym metody produkcji.

Sam opis właściwości organoleptycznych zawarty w obowiązującej specyfikacji produktu („jest aromatyczna i posiada aksamitną konsystencję”) okazał się zbyt zwięzły i częściowo błędny, ponieważ nie uwzględniono w nim wyraźnie różnicy między śmietaną słodką a śmietaną ukwaszoną. W związku z tym dodano opis właściwości organoleptycznych śmietany słodkiej i śmietany ukwaszonej.

Zmianę tę wprowadza się również w pkt 3.2 jednolitego dokumentu, zastępując sformułowanie „Śmietana o dużej zawartości tłuszczu i aksamitnej konsystencji oraz żółtej barwie”.

## 5.3. Punkt „Obszar geograficzny”

W punkcie „Zwięzłe określenie obszaru geograficznego” dodano opis wszystkich etapów, które odbywają się na obszarze geograficznym. Zaktualizowano również nazwy poszczególnych gmin należących do obszaru geograficznego.

Celem tych zmian jest wyjaśnienie poszczególnych etapów i zaktualizowanie wykazu gmin, nie zmieniając jednak granic obszaru geograficznego.

Pakowanie musi obowiązkowo odbywać się na obszarze geograficznym. W związku z powyższym operację tę należy przeprowadzać zaraz po zakończeniu produkcji, aby z jednej strony uniknąć oszustw (zmieszania śmietany), a z drugiej – zapobiec możliwości zepsucia się śmietany wskutek utleniania tłuszczu podczas zbyt długiego transportu. Możliwe jest jednak przewożenie śmietany słodkiej „Crème d'Isigny” lub „Crème fraîche d'Isigny” w cysternie z jednego zakładu do drugiego w granicach obszaru geograficznego wyłącznie w celu jej przetworzenia w śmietaną ukwaszoną lub masło.

## 5.4. Punkt „Dowód pochodzenia”

Uwzględniając zmiany w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych, skonsolidowano przepis specyfikacji produktu, który dotyczy punktu odnoszącego się do dowodów potwierdzających, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego, uwzględniając w nim obowiązki w zakresie deklaracji i prowadzenia rejestrów dotyczących identyfikowalności produktu i monitorowania warunków produkcji.

W związku z tym dodano różne akapity dotyczące:

- zgłoszenia identyfikacyjnego podmiotów gospodarczych i ich poszczególnych obowiązków w zakresie składania oświadczeń, a w szczególności oświadczeń o tymczasowym zaniechaniu produkcji (składanych z wyprzedzeniem oświadczeń o braku zamiaru produkcji i składanych z wyprzedzeniem oświadczeń o wznowieniu produkcji),

- prowadzenia rejestrów – w tym zakresie wyjaśniono obowiązki ciążyące na rolnikach prowadzących chów i podano obowiązujące przepisy krajowe, które mają zastosowanie do producentów śmietany,
- zasad kontroli przewidzianych wcześniej w obowiązującym prawie krajowym: „Całość procedury uzupełniają badania analityczne i organoleptyczne, które przeprowadza się w sposób obiektywny i metodą doboru próby z zapakowanych produktów gotowych do sprzedaży”.

#### 5.5. **Punkt „Metoda produkcji”**

W specyfikacji produktu uściślono liczne elementy metody produkcji, aby lepiej scharakteryzować warunki produkcji mleka i jego przetwarzania w celu uzyskania produktu „Crème d’Isigny”. Elementy te wzmacniają związek produktu z obszarem geograficznym.

Aby uwzględnić tradycyjne praktyki, dodaje się przepisy dotyczące chowu stada mlecznego (rasy, systemu żywienia).

##### *Chów stada*

Dodaje się definicję stada mlecznego: „W rozumieniu niniejszej specyfikacji stado oznacza całe stado bydła mlecznego w danym gospodarstwie, składające się z krów w okresie laktacji i krów zasuszonych”.

Celem tego przepisu specyfikacji produktu jest jasne ustalenie, do jakich zwierząt odnoszą się pojęcia „stada mlecznego” i „krów mlecznych”, co pozwala określić ramy kontroli i uniknąć wszelkich nieporozumień.

Dodaje się następujące akapity:

„Wypas stada odbywa się przez co najmniej 7 miesięcy”;

„Główna powierzchnia paszowa każdego gospodarstwa powinna składać się w co najmniej 50 % z użytków zielonych. Krowy w okresie laktacji powinny mieć do dyspozycji co najmniej 35 arów użytków zielonych (naturalnych, tymczasowych lub rocznych) na jedno zwierzę, w tym co najmniej 20 arów pastwisk lub – o ile krowom będzie zadawana pasza zielona – 10 arów pastwisk”.

Aby potwierdzić związek produktu z obszarem geograficznym, dodano odwołanie do stosowania w żywieniu paszy zielonej (wypas na pastwisku, zadawanie siana itd.), nawiązując do tradycji chowu pastwiskowego, którą praktykuje się na obszarze geograficznym.

##### *Rasa*

Dodaje się następujące akapity:

„W zakładzie produkcyjnym mleko odebrane każdorazowo do celów produkcji »Crème d’Isigny« musi pochodzić od stada, które w co najmniej 30 % składa się z krów mlecznych rasy normandzkiej”.

„Mleko odebrane oznacza całe mleko, które zostało odebrane i wykorzystane przez producenta do produkcji w ciągu 48 godzin”.

Dzięki tym elementom można zapewnić kluczowy czynnik, tj. wykorzystywanie w znacznym stopniu mleka od krów rasy normandzkiej do produkcji śmietany „Crème d’Isigny”.

Elementy te dodaje się w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

##### *Żywienie stada*

Dodaje się następujące akapity:

„Podstawowa dawka pokarmowa dla stada powinna składać się w 80 % – pod względem suchej masy – ze składników pochodzących z obszaru geograficznego. W jej skład wchodzi następujące rodzaje świeżej lub konserwowanej paszy: zielonka, kukurydza, zboża lub młode rośliny białkowe (całe rośliny), słoma, lucerna oraz burak pastewny, rośliny warzywne korzeniowe i suszona pulpa buraczana”.

„Zielonka świeża lub konserwowana stanowi co najmniej 40 % dawki pokarmowej pod względem suchej masy średnio w przeliczeniu na minimalny okres 7 miesięcy wypasu. W pozostałej części roku w ramach codziennej dawki pokarmowej zawartość zielonki nie może wynosić mniej niż 20 % pod względem suchej masy”.

Celem tych elementów jest potwierdzenie związku produktu z obszarem geograficznym, który polega na żywieniu krów mlecznych paszą pochodzącą głównie z obszaru geograficznego. Ponadto określono wykaz pozytywny dozwolonych składników pasz, aby lepiej zdefiniować charakter stosowanych pasz.

Wspomniane przepisy dotyczące żywienia stada dodaje się również w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Dodaje się akapit w brzmieniu: „Dodatek mieszanek paszowych uzupełniających jest ograniczony do 1 800 kg suchej masy na krowę w stadzie na rok kalendarzowy”.

Ograniczenie to ma na celu uniknięcie sytuacji, w której mieszanki te miałyby nadmierne znaczenie w żywieniu, a tym samym sprzyjanie stosowaniu podstawowej dawki pokarmowej, która pochodzi z obszaru geograficznego.

Przepis ten dodaje się również w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Zarówno w podstawowej dawce pokarmowej, jak i w mieszankach paszowych uzupełniających zabrania się stosowania: kapusty, rzepy, rzepiku i zielonki z rzepaku.

Zabrania się stosowania następujących surowców w mieszankach paszowych uzupełniających zgodnie z klasyfikacją podaną w części C załącznika do rozporządzenia (UE) nr 68/2013 w sprawie katalogu materiałów

- naturalnego lub izomeryzowanego oleju palmowego, arachidowego i słonecznikowego oraz naturalnej lub izomeryzowanej oliwy z oliwek (klasa 2.20.1),
- przetworów mlecznych i ich produktów pochodnych (klasa 8),
- produktów zwierzęcych ze zwierząt lądowych i ich produktów pochodnych (klasa 9),
- ryb, innych zwierząt wodnych i ich produktów pochodnych (klasa 10), z wyjątkiem oleju z wątroby dorsza,
- różnych składników (klasa 13), z wyjątkiem melas glukozowych.

Zakazuje się również stosowania mocznika i jego produktów pochodnych jako dodatków dietetycznych określonych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 1831/2003 w sprawie dodatków stosowanych w żywieniu zwierząt”.

Wprowadzono zakaz stosowania szeregu produktów i surowców w żywieniu krów w okresie laktacji, ponieważ mogą one mieć negatywny wpływ na właściwości organoleptyczne mleka.

Elementy te dodaje się w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Aby lepiej opisać tradycyjne praktyki, dodaje się przepisy dotyczące poszczególnych etapów produkcji śmietany.

#### *Odbiór i przyjęcie mleka*

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Odbiór mleka odbywa się maksymalnie w ciągu 48 godzin od pierwszego dojenia. Mleko odebrane z gospodarstw trafia bezpośrednio do zakładu prowadzącego odłuszczenie, bez przeładunku. W momencie przyjęcia kwasowość mleka surowego mieści się w zakresie 14–16 stopni w skali Dornica, tj. jego pH wynosi 6,6–6,85”.

Określono ramy czasowe przechowywania mleka przeznaczonego do produkcji śmietany „Crème d’Isigny” lub „Crème fraîche d’Isigny”, aby uniknąć problemów związanych z możliwością popsucia się surowca w gospodarstwie. Ponadto zabroniono przeładunku mleka w transporcie między gospodarstwami a zakładem produkującym śmietanę, aby zapewnić lepszą identyfikowalność produktu. Dodano kryterium dotyczące kwasowości mleka surowego w celu zapewnienia, by surowiec nie uległ zepsuciu.

Przepis ten dodaje się w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

#### *Produkcja i pakowanie*

Skreśla się zdanie „Śmietana musi spełniać zarówno przepisy ustawowe i wykonawcze dotyczące zwierząt, jak i te dotyczące śmietanki”, ponieważ dotyczy ono przepisów.

### Odtłuszczenie i pasteryzacja

Dodaje się akapit w brzmieniu: „Czas od przyjęcia mleka do rozpoczęcia procesu odtłuszczenia mleka nie może być dłuższy niż 48 godzin”.

Dzięki temu elementowi możliwe jest zachowanie jakości surowca.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Przed odtłuszczeniem odebrane mleko pełne można poddać pierwszemu etapowi wstępnej pasteryzacji w temperaturze 74 °C. Po odtłuszczeniu śmietanę należy poddać pasteryzacji w temperaturze 86–95 °C przez 30–180 sekund”.

Określono tym samym etapy pasteryzacji, które umożliwiają uzyskanie przedmiotowego produktu.

Następujący akapit:

„Tego rodzaju proces przetwarzania należy przeprowadzić w ciągu maksymalnie 36 godzin po odtłuszczeniu mleka”

otrzymuje brzmienie:

„Aby uzyskać śmietanę słodką »Crème d'Isigny«, ten ostatni etap przetwarzania przeprowadza się w ciągu maksymalnie 36 godzin po zakończeniu odtłuszczenia mleka”.

Dodano maksymalny okres między zakończeniem odtłuszczenia mleka a pasteryzacją, aby zachować jakość surowca. Ponadto uszczegółowienie okresów między realizacją poszczególnych etapów dotyczących obydwu rodzajów śmietany pozwala na ułatwienie kontroli tych etapów.

Następujący akapit:

„Do celów produkcji i wprowadzania do obrotu śmietany »Crème d'Isigny« zabrania się stosowania następujących substancji:

- śmietany z serwatki, solanki, śmietany odtworzonej, mrożonej lub głęboko mrożonej,
- barwników lub przeciwutleniaczy,
- substancji odkwaszających mających na celu obniżenie kwasowości mleka lub śmietany,
- wszelkich innych składników, z wyjątkiem szczególnych enzymów fermentacji mlekowej” paszowych:

otrzymuje brzmienie:

„Podczas produkcji śmietany słodkiej »Crème d'Isigny« zabrania się stosowania śmietanki z serwatki, maślanki, śmietany odtworzonej, mrożonej lub głęboko mrożonej, barwników lub przeciwutleniaczy, substancji odkwaszających mających na celu obniżenie kwasowości mleka lub śmietany, dodatków, substancji pomocniczych w przetwórstwie lub wszelkich innych składników, z wyjątkiem enzymów fermentacji mlekowej”.

Poprawiono i uzupełniono wykaz substancji zakazanych w produkcji śmietany „Crème d'Isigny” lub „Crème fraîche d'Isigny”, wyjaśniając, że zabrania się stosowania zarówno maślanki, jak i dodatków, substancji pomocniczych w przetwórstwie i wszelkich innych składników, z wyjątkiem enzymów fermentacji mlekowej. Usunięto również błąd w obowiązującej specyfikacji produktu, tj. zakaz stosowania solanki.

### Szczepienie i ukwaszanie

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„W celu otrzymania śmietany ukwaszonej »Crème d'Isigny« należy doprowadzić śmietanę słodką »Crème d'Isigny« do temperatury 12–23 °C w celu jej zaszczepienia.

Szczepienie śmietany słodkiej »Crème d'Isigny« odbywa się maksymalnie w ciągu 72 godzin od odtłuszczenia i maksymalnie w ciągu 96 godzin od przyjęcia mleka.

Ukwaszanie trwa co najmniej 12 godzin i odbywa się w temperaturze 12–23 °C”.

Uściślono parametry etapu ukwaszania, aby uwzględnić tradycyjne praktyki.

Dodano również, że śmietanę można pakować jedynie do pojemników o maksymalnej pojemności 1 000 litrów, ale dopuszcza się przewożenie śmietany słodkiej „Crème d'Isigny” w cysternie z jednego zakładu do drugiego w granicach obszaru geograficznego wyłącznie w celu jej przetworzenia w śmietanę ukwaszoną „Crème d'Isigny” lub w masło „Beurre d'Isigny”.

Elementy te dodaje się w pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

#### 5.6. **Punkt „Etykietowanie”**

Następujące akapity:

„Na odpowiedzialność właściwego personelu na opakowania lub pojemniki należy nakleić naklejkę zawierającą napis »Crème d'Isigny - Appellation d'Origine Contrôlée« (Crème d'Isigny – zarejestrowana nazwa pochodzenia) lub ją na nich powielić”.

„Nie można używać nazw geograficznych »Isigny« lub »Isigny-sur-Mer« ani żadnych innych terminów, znaków graficznych lub ilustracji odnoszących się do tego obszaru podczas wprowadzania do obrotu masła, które nie zostało wyprodukowane, zapakowane i wprowadzone do obrotu zgodnie z dekretem dotyczących nazw pochodzenia” Na

otrzymują brzmienie:

„Każde opakowanie wprowadzanego do obrotu produktu objętego ChNP »Crème d'Isigny« lub »Crème fraîche d'Isigny« zostaje opatrzone indywidualną etykietą zawierającą nazwę pochodzenia wydrukowaną czcionką o wielkości równej co najmniej dwóm trzecim wielkości największej czcionki użytej na etykiecie.

odpowiedzialność podmiotu gospodarczego na opakowania lub pojemniki należy nakleić naklejkę zawierającą napis »Crème d'Isigny – Appellation d'Origine Protégée« lub »Crème fraîche d'Isigny – Appellation d'Origine Protégée«, lub ją na nich powielić.

Unijny symbol »AOP« (ChNP) i naklejkę należy umieścić obok siebie lub jedno pod drugim, nie rozdzielając ich innymi napisami. Wymogi dotyczące minimalnych wymiarów nazwy pochodzenia nie mają zastosowania do naklejki, w przypadku gdy nazwa ta znajduje się już na etykiecie.

Na etykiecie należy również wskazać zawartość tłuszczu w 100 gramach produktu”.

W ten sposób wyjaśniono wymogi dotyczące identyfikacji produktu.

Skreśla się przepis dotyczący zakazu stosowania słów „Isigny” lub „Isigny-sur-mer” bądź wszelkich innych terminów, znaków graficznych lub ilustracji odnoszących się do tego obszaru na produktach, które nie spełniają wymogów specyfikacji produktu, ponieważ nie wchodzi on w zakres specyfikacji produktu.

Zmiany te wprowadza się w pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

#### 5.7. **Punkt „Związek”**

Punkt „Związek z obszarem geograficznym” w całości przereformowano w celu lepszego podkreślenia związku śmietany „Crème d'Isigny” z jej obszarem geograficznym, nie zmieniając przy tym istoty tego związku. W tekście w nowym brzmieniu szczególnie podkreślono warunki produkcji mleka, a zwłaszcza fakt, że żywienie krów oparte na optymalnym wykorzystaniu paszy zielonej oraz na długim okresie wypasu pozwala uzyskać jakość tłuszczu mleka odpowiednią do wytwarzania śmietany, której produkcja wymaga szczególnych umiejętności. W związku z tym skreśla się odniesienie do dużej zawartości kwasu oleinowego w śmietanie „Crème d'Isigny”, ponieważ nie jest to jej cecha szczególna.

W punkcie „Specyfika obszaru geograficznego” opisano czynniki naturalne charakteryzujące obszar geograficzny oraz czynniki ludzkie, podsumowując aspekt historyczny i zwracając uwagę na szczególne umiejętności. W punkcie „Specyfika produktu” podkreślono niektóre elementy wprowadzone do opisu produktu. Ponadto w punkcie „Związek przyczynowy” wyjaśniono współzależności między czynnikami naturalnymi, ludzkimi oraz produktem.

Zmianę tę wprowadza się również w jednolitym dokumencie.

#### 5.8. **Punkt „Inne”**

Zaktualizowano adres INAO.

Zaktualizowano dane kontaktowe grupy.

W punkcie „Odniesienia do organów kontrolnych” dokonuje się aktualizacji nazwy i danych kontaktowych organów kontrolnych. Punkt ten zawiera dane kontaktowe właściwych organów kontroli na szczeblu krajowym we Francji: Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité [INAO]) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes [DGCCRF]). Dodaje się informację o tym, że nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

W punkcie „Wymogi krajowe” specyfikacji produktu dodaje się tabelę przedstawiającą główne punkty podlegające kontroli oraz metodę ich oceny. W tabeli tej przedstawiono główne punkty podlegające kontroli, ich wartości referencyjne i metody oceny.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „CRÈME D'ISIGNY”/„CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY”

Nr UE: PDO-FR-0139-AM01 – 18.10.2017

ChNP ( X ) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Crème d'Isigny”/„Crème fraîche d'Isigny”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.4. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Crème d'Isigny”/„Crème fraîche d'Isigny” jest pasteryzowaną śmietaną słodką lub ukwaszoną o połyskującej masie i barwie od kości słoniowej do jasnożółtej, w której minimalna zawartość tłuszczu wynosi 35 gramów na 100 gramów produktu.

Śmietana słodka „Crème d'Isigny”/„Crème fraîche d'Isigny” ma postać płynną oraz posiada mleczny, lekko słodki zapach.

Śmietana ukwaszona „Crème d'Isigny”/„Crème fraîche d'Isigny” jest gęsta i wyróżnia się świeżym, mlecznym i słodkim smakiem, wzbogaconym lekką nutą kwasowości.

Produkt „Crème fraîche d'Isigny” jest takim rodzajem śmietany „Crème d'Isigny”, którego obróbkę ogranicza się jedynie do pasteryzacji i który pakuje się w miejscu produkcji w ciągu maksymalnie 24 godzin od pasteryzacji.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Aby zapewnić ścisły związek między obszarem a produktem poprzez żywienie krów mlecznych paszą zieloną pochodzącą z obszaru geograficznego, krowy te są wypasane przez 7 miesięcy w roku, a każde gospodarstwo posiada co najmniej 0,35 ha użytków zielonych na każdą krowę mleczną dojną, w tym co najmniej 0,20 ha użytków dostępnych z dojrni lub – w przypadku dodatkowego zadawania paszy zielonej – 0,10 ha użytków dostępnych z dojrni. Każde gospodarstwo musi dysponować główną powierzchnią paszową, która składa się w co najmniej 50 % z użytków zielonych.

Żywienie krów mlecznych nie musi opierać się całkowicie na produktach pochodzących z obszaru geograficznego. Istnieje bowiem możliwość, że uprawy na tym obszarze nie pozwolą na zaspokojenie zapotrzebowania krów mlecznych na białko. Ponadto nie można zagwarantować pochodzenia surowców wchodzących w skład mieszanek paszowych uzupełniających. Podstawową dawkę pokarmową stada, którą stanowią pasze zielone, produkuje się w 80 % na obszarze geograficznym (pod względem suchej masy i w przeliczeniu na rok). Biorąc pod uwagę, że podstawowa dawka pokarmowa stanowi około 70 % całkowitego pożywienia krów mlecznych, można oszacować, że udział pasz pochodzących z obszaru wynosi co najmniej ok. 56 %.

W okresie wypasu, który trwa siedem miesięcy, pasza zielona pod różnymi postaciami stanowi średnio co najmniej 40 % podstawowej dawki pokarmowej, natomiast w pozostałej części roku wynosi co najmniej 20 % dziennie. Dodatek mieszanek paszowych uzupełniających jest ograniczony do 1 800 kg na krowę w stadzie na rok kalendarzowy.



Dopuszcza się stosowanie następujących pasz: zielonki, kukurydzy, zbóż lub młodych roślin białkowych (całe rośliny), słomy, lucerny (wszystkie w postaci świeżej lub konserwowanej) oraz buraka pastewnego, roślin warzywnych korzeniowych i suszonej pulpy buraczanej.

Zarówno w podstawowej dawce pokarmowej, jak i w mieszankach paszowych uzupełniających zabrania się stosowania kapusty, rzepy, rzepiku i zielonki z rzepaku oraz mocznika i jego produktów pochodnych.

Zabrania się stosowania następujących surowców w mieszankach paszowych uzupełniających:

- naturalnego lub izomeryzowanego oleju palmowego, arachidowego i słonecznikowego oraz naturalnej lub izomeryzowanej oliwy z oliwek,
- przetworów mlecznych i ich produktów pochodnych,
- produktów zwierzęcych ze zwierząt lądowych i ich produktów pochodnych,
- ryb, innych zwierząt wodnych i ich produktów pochodnych, z wyjątkiem oleju z wątroby dorsza,
- różnych składników, z wyjątkiem melas glukozyowych.

W zakładzie produkcyjnym mleko odebrane każdorazowo do celów produkcji „Crème d'Isigny”/„Crème fraîche d'Isigny” musi pochodzić od stada, które w co najmniej 30 % składa się z krów mlecznych rasy normandzkiej, przy czym mleko odebrane oznacza całe mleko, które zostało odebrane i wykorzystane przez producenta do produkcji w ciągu 48 godzin.

Odbiór mleka odbywa się maksymalnie w ciągu 48 godzin od pierwszego dojenia. Mleko odebrane z gospodarstw trafia bezpośrednio do zakładu prowadzącego odtuszczanie, bez przeładunku. W momencie przyjęcia kwasowość mleka surowego mieści się w zakresie 14–16 stopni w skali Dornica, tj. jego pH wynosi 6,6–6,85.

#### 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka i produkcja śmietany muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

#### 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie śmietany odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Proces ten ma bowiem istotne znaczenie dla zapewnienia najwyższej jakości produktów, ponieważ zawarty w nich tłuszcz jest podatny na utlenianie. W związku z tym operację pakowania należy przeprowadzić zaraz po zakończeniu produkcji. Operacja ta musi się zatem odbywać na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, przy czym śmietana musi być pakowana w pojemniki o maksymalnej pojemności 1 000 litrów.

#### 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Każde opakowanie wprowadzanego do obrotu produktu objętego ChNP „Crème d'Isigny” lub „Crème fraîche d'Isigny” zostaje opatrzone indywidualną etykietą zawierającą nazwę pochodzenia wydrukowaną czcionką o wielkości równej co najmniej dwóm trzecim wielkości największej czcionki użytej na etykiecie.

Na odpowiedzialność podmiotu gospodarczego na opakowania lub pojemniki należy nakleić naklejkę zawierającą napis „Crème d'Isigny – Appellation d'Origine Protégée” lub „Crème fraîche d'Isigny – Appellation d'Origine Protégée” lub ją na nich powielić.

Unijny symbol „AOP” (ChNP) i naklejkę należy umieścić obok siebie lub jedno pod drugim, nie rozdzielając ich innymi napisami. Wymogi dotyczące minimalnych wymiarów nazwy pochodzenia nie mają zastosowania do naklejki, w przypadku gdy nazwa ta znajduje się już na etykiecie.

Na etykiecie należy również wskazać zawartość tłuszczu w 100 gramach produktu.

## 4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje terytorium gmin w następujących departamentach:

Departament Calvados (82 gmin):

kanton Bayeux: wszystkie gminy z wyjątkiem 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: wszystkie gminy z wyjątkiem La Bazoque, Cahagnolles, Cormolain, Foulognes, Litteau, Planquery, Sainte-Honorine-de-Drucy, Sallen.

Departament Manche (93 gminy):

kanton Agon-Coutainville: gminy Auxais, Feugères, Gonfreville, Gorges, Marchésieux, Nay, Périers, Raids, Saint-Germain-sur-Sèves, Saint-Martin-d'Aubigny, Saint-Sébastien-de-Raids;

kanton Bricquebec: gminy Étienville, Les Moitiers-en-Bauptois, Orglandes;

kanton Carentan-les-Marais: wszystkie gminy;

kanton Créances: gminy Montsenelle (wyłącznie w odniesieniu do terytoriów dawnych gmin Coigny, Prétot-Sainte-Suzanne, Saint-Jores), Le Plessis-Lastelle;

kanton Pont-Hébert: wszystkie gminy z wyjątkiem Bérigny, Saint-André-de-l'Épine, Saint-Georges-d'Elle, Saint-Germain-d'Elle, Saint-Pierre-de-Semilly;

kanton Saint-Lô-1: wszystkie gminy z wyjątkiem Agneaux, Le Lorey, Marigny-Le-Lozon (wyłącznie w odniesieniu do terytorium dawnej gminy Lozon), Le Mesnil-Amey, Saint-Gilles, Saint-Lô;

kanton Valognes: wszystkie gminy z wyjątkiem Brix, Huberville, Lestre, Lieusaint, Montaigu-la-Brisette, Saint-Germain-de-Tournebut, Saint-Joseph, Saint-Martin-d'Audouville, Saussemesnil, Tamerville, Valognes, Vaudreville, Yvetot-Bocage.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar geograficzny, na którym produkuje się śmietanę „Crème d'Isigny”/„Crème fraîche d'Isigny”, tworzą nisko położone (< 50 m) tereny aluwialne rozciągające się na planie półksiężyca. Obszar ten, zwany Col du Cotentin, stanowi wyjątkową formację geologiczną, którą ukształtowały liczne transgresje i regresje morza. Na tych terenach można wyróżnić „niż” (Bas Pays), który tworzą rozległe bagna słone i aluwialne tereny osuszone, lecz wciąż zalewowe, oraz „wysoczyznę” (Haut Pays), którą tworzy płaskowyż poprzecinany tradycyjnymi zadrzewieniami (*bocage*), urozmaicony samotnymi skupiskami skał wapiennych oraz niskimi gliniastymi i kamienistymi pagórkami na wschodzie. Jedną z głównych właściwości gleby wiąże się z bogactwem aluwii morskich (tzw. *tangues*) i rzecznych, które nagromadziły się szczególnie w zatoce La Baie des Veys i w dolinach uchodzących do niej rzek.

Col du Cotentin charakteryzuje się łagodnym klimatem oceanicznym – opady wynoszą około 800 mm, występują przez co najmniej 170 dni i są równomiernie rozłożone w ciągu roku, lata są chłodne, a zimy łagodne, zaś amplitudy temperatur są niewielkie zarówno w Saint-Lô, jak i w Caen. Z uwagi na łagodną rzeźbę terenu wilgotny, mglisty i łagodny klimat regionu jest jednolity. Innym efektem wpływu oceanicznego jest unoszący się znad wód morskich aerozol solny, który spowija obszary roślinności.

Col du Cotentin jest jednym z najważniejszych normandzkich ośrodków pastwiskowych, który funkcjonował jeszcze przed procesem masowego przekształcania gruntów ornych w użytki zielone, rozpoczętym w Normandii w 1800 r. Dzięki pracy rolników prowadzących chów region Isigny stał się prestiżowym ośrodkiem produkcji paszy zielonej, który w 1874 r. Stowarzyszenie Normandzkie (Association Normande) opisało jako „krajinę wspólnych pastwisk i prawdziwe królestwo śmietany i masła”.

Od połowy XIX wieku rolnicy prowadzący chów w Cotentin dbali o czystość rasy Cotentine, na bazie której powstała rasa normandzka, przy czym troska ta wynikała głównie z wydajności mlecznej tej lokalnej rasy. Status obszaru jako „kolebki rasy” jest jednak niekorzystny dla lokalnych rolników prowadzących chów, którzy nie mogą łatwo korzystać z postępów technologicznych takich jak sztuczne unasiennianie, i decydują się na produktywną i jednolitą rasę Prim'Holstein.

Kiedy na pastwiskach zaczęto wypaszać stada mleczne, ludność Col du Cotentin bardzo szybko zaczęła wykorzystywać ich mleko poprzez produkcję i wprowadzanie do obrotu śmietany.

Również dziś użytki zielone stanowią podstawę żywienia krów mlecznych, których wolny wypas na tych terenach trwa co najmniej siedem miesięcy, zaś przez pozostałą część roku krowom jest zadawana pasza zielona. Przywiązanie producentów do rasy normandzkiej, której mleko jest doskonałe do produkcji masła z uwagi na wysoką zawartość tłuszczów i białek, sprawia, że na obszarze geograficznym w dalszym ciągu utrzymuje się jej istotne pogłowie. Producenci wykorzystują swoje umiejętności, które dotyczą zwłaszcza biologicznego ukwaszania śmietany.

Konsystencja śmietany „Crème d'Isigny”/„Crème fraîche d'Isigny” jest aksamitna i pozbawiona grudek, płynna w przypadku śmietany słodkiej i gęsta w przypadku śmietany ukwaszonej. Minimalna zawartość tłuszczu wynosi co najmniej 35 gramów na 100 gramów produktu; śmietana zawiera również dużo jodu i mikrośladników pokarmowych. Śmietana ma barwę od kości słoniowej do jasnożółtej i jest produktem o połyskującej masie i wyrafinowanym, bardzo wyczuwalnym zapachu, w którym dominują nuty mleczne. Rozpływa się ona w ustach i ma świeży, przyjemny, łagodny smak, który w przypadku śmietany ukwaszonej jest wzbogacony nutą kwasowości.

Warunki geograficzne (bliskość morza) i morfologiczne (łagodna rzeźba terenu) obszaru geograficznego powodują, że opady rozkładają się równomiernie na przestrzeni roku, a temperatury są sprzyjające nawet zimą. Czynniki te korzystnie wpływają na wzrost roślin pastwiskowych przez cały rok, a także umożliwiają długi okres wypasu zwierząt. Bogactwo wspomnianych pastwisk zawdzięcza się młodym glebom gliniasto-wapiennym, które powstały z osadów morskich i są zasobne w minerały, zaś gleby piaszczysto-gliniaste pokrywające „wysoczyznę” pełnią ważną funkcję w zakresie regulacji zasobów wodnych, która korzystnie wpływa na prawidłowy wzrost roślin pastwiskowych.

Jakość tłuszczu mleka pochodzącego z obszaru geograficznego uzyskuje się poprzez połączenie zadawania paszy zielonej, co zapewnia właściwości organoleptyczne odpowiednie dla ChNP i pożądaną kremowość, z zadawaniem innych rodzajów pasz o większej kaloryczności – sprzyja to powstawaniu dużych kulek tłuszczu, które zachowują nuty zapachowe mleka uzyskane dzięki paszy zielonej.

Proces produkcji śmietany „Crème d'Isigny”/„Crème fraîche d'Isigny” wyróżnia się zatem optymalnym wykorzystaniem paszy zielonej pochodzącej z obszaru geograficznego w połączeniu z długim wypasem stad mlecznych i zadawaniem zakonserwowanej paszy zielonej w zimie, którą uzupełnia się innymi rodzajami pasz. Przewóz paszy zielonej z „niżu” na „wysoczyznę” i jej konserwacja stanowią bowiem praktyki tradycyjne, wypracowane w związku z położeniem gospodarstw rolnych – znajdują się one zwykle na „wysoczyźnie”, ale część ich pastwisk jest położona na „niżu”.

Tego rodzaju sposób żywienia krów, w tym krów rasy normandzkiej, pozwala na otrzymanie mleka wysokiej jakości o odpowiedniej zawartości tłuszczu, której produkt zawdzięcza swoją doskonałą aksamitną konsystencję.

Szczególne właściwości surowca otrzymywanego od stad mlecznych podtrzymuje się i pogłębia dzięki utrzymywaniu tradycyjnych technik produkcji śmietany, które zakładają szczepienie i ukwaszanie śmietany wyłącznie za pomocą narzędzi biologicznych, ale wykluczają na przykład stosowanie śmietany odtworzonej, substancji odkwaszających i wszelkich innych składników lub dodatków.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

[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)

---