

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2022/C 159/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

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

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

**„Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes” / „Beurre des Deux-Sèvres”**

**Numer UE: PDO-FR-0137-AM01 – 3.12.2020 r.**

**ChNP (X) ChOG ( )**

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

Nazwa: Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou

Adres: 44 rue Jean Jaurès, 17700 Surgeres, France

Tel. +33 546075800

Faks +33 546076055

E-mail: contact@aclccp.com

Skład grupy i uzasadniony interes: Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou to zrzeszenie zawodowe, którego członkami są producenci mleka, skupujący mleko oraz przetwórcy/ producenci „Beurre Charentes-Poitou”. W związku z tym ma ono uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zatwierdzenie zmian w specyfikacji produktu.

**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: aktualizacja danych kontaktowych właściwego organu państwa członkowskiego i grupy składającej wniosek, typ produktu, organy kontrolne, 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

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012 r., s. 1.

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 Opis produktu

W specyfikacji produktu zdanie:

*„Masła objęte tymi nazwami muszą mieć mocny i przyjemny smak. Zapach masła ma być wyrafinowany i świeży. Masło ma mieć jednolitą barwę i łatwo się rozsmarowywać.”*

otrzymuje brzmienie:

*„Beurre Charentes-Poitou» / »Beurre des Charentes«/ »Beurre des Deux-Sèvres«, wytwarzane z mleka krowiego, ma jednolitą barwę od kremowej do bladożółtej, wyrafinowany i mleczny zapach oraz przyjemny smak świeżej śmietany i orzechów laskowych.”*

Dodano rodzaj stosowanego mleka („wytwarzane z mleka krowiego”).

Opis barwy masła uzupełniono o określenie „od kremowej do bladożółtej”, jak również jego właściwości zapachowych („wyrafinowany i mleczny zapach) i smakowych („smak świeżej śmietany i orzechów laskowych”).

W specyfikacji produktu zdanie:

*»Ma mieć jednolitą barwę i łatwo się rozsmarowywać.«*

otrzymuje brzmienie:

*»Rozpływa się w ustach i charakteryzuje się konsystencją, która jest jednocześnie zwarta i plastyczna i sprawia, że masło znakomicie nadaje się do wyrobu ciasta francuskiego.«*

Określenie „łatwo się rozsmarowywać“, dotyczące jego konsystencji, zmieniono, aby opisać i wyraźniej określić konsystencję masła.

W specyfikacji produktu dodano zdanie:

*»Masło może być niesolone lub solone.«*

Dodane zdanie ma wyjaśniać w części opisowej, że masło może być niesolone lub solone, zgodnie z częścią dotyczącą metody produkcji, która przewiduje możliwość dodawania soli w trakcie wytwarzania.

W specyfikacji produktu dodano zdanie:

*»Wartość pH masła wynosi nie więcej niż 6.«*

Ten przepis, znajdujący się w części »metoda produkcji« zostaje przeniesiony do części »opis« ponieważ pomaga przedstawić główne właściwości produktu.

W specyfikacji produktu skreślono zdanie:

*»Jego skład na 100 gramów produktu gotowego jest następujący: minimum 82 procent tłuszczu, maksymalnie 2 gramy masy suchej beztłuszczowej i maksymalnie 16 gramów wody w ilości 2 gramów na 100 gramów.«*

Zmiana jest związana z kwestiami regulacyjnymi.

W specyfikacji produktu skreślono zdanie:

*»Zabrania się dodawania barwników, przeciwutleniaczy lub substancji odkwaszających.«*

Informacje dotyczące zakazu dodawania barwników, przeciwutleniaczy lub substancji odkwaszających zostały wykreślone i przeniesione do części dotyczącej metody produkcji.

W specyfikacji produktu skreślono zdanie:

*»Mleko i śmietana wykorzystywane do wytwarzania masła objętego nazwą pochodzenia mają być obowiązkowo pasteryzowane.«*

Obowiązek pasteryzacji mleka i śmietany zostaje usunięty z opisu i zastąpiony dopuszczeniem w ramach ChNP do produkcji masła surowego. Ta metoda produkcji, która dała początek wytwarzaniu masła w regionie, z chwilą rozwoju pasteryzacji w XX wieku była stosowana potajemnie, ale przetrwała. Grupa składająca wniosek chciałaby dzisiaj wykorzystać tę metodę produkcji w ramach ChNP.

Jednolity dokument również zostaje zmieniony.

Następujące zdanie:

*»Masło o bladej barwie, zwartej konsystencji, charakteryzujące się wyrafinowaniem swojego aromatu«*

otrzymuje brzmienie:

*»Beurre Charentes-Poitou' / 'Beurre des Charentes' / 'Beurre des Deux-Sèvres', wytwarzane z mleka krowiego, ma jednolitą barwę od kremowej do bladożółtej, wyrafinowany i mleczny zapach oraz przyjemny smak świeżej śmietany i orzechów laskowych.*

*Rozpływa się w ustach i charakteryzuje się konsystencją, która jest jednocześnie zwarta i plastyczna i sprawia, że masło znakomicie nadaje się do wyrobu ciasta francuskiego.*

*Masło może być niesolone lub solone.*

*Wartość pH masła wynosi nie więcej niż 6.«*

## 5.2 Obszar geograficzny

W specyfikacji produktu nie zmieniono obszaru geograficznego, ale skorygowano jego prezentację celem ustalenia wykazu odnośnych departamentów i gmin, aby uwzględnić wytyczne redakcyjne określone dla jednolitych dokumentów, a także dlatego że określenia »Pays de Loire i Poitou« nie są wystarczająco precyzyjne, by przekazywać informacje konsumentom. Wskazuje się również, że pakowanie i mrożenie również odbywają się na obszarze geograficznym.

W przypadku pakowania, powtórzono już istniejący przepis z dokumentu krajowego dotyczącego nazwy pochodzenia, pominięty przy sporządzaniu specyfikacji ChNP.

W przypadku mrożenia dodano postanowienie.

Pakowanie musi obowiązkowo odbywać się na obszarze geograficznym. Operację należy przeprowadzić zaraz po zakończeniu produkcji. Pakowanie pozwala przede wszystkim obrobić masło i nadać mu kształt w jakim będzie sprzedawane. Masło jest również pakowane po to, by chronić je przed uderzeniami, które mogłyby zmienić jego kształt, jak i przed zapachami, które mogłyby doprowadzić do jego skażenia. Masło jest następnie schładzane, aby przed wprowadzeniem do obrotu uległo krystalizacji, aby rozwinęły się jego aromaty i aby ukształtowała się jego konsystencja.

Mrozić można wyłącznie masło już zapakowane, przeznaczone do zastosowania spożywczego lub na eksport. Mrożenie przeprowadza się w maksymalnym terminie 30 dni po produkcji. Masło jest mrożone po skryzalizowaniu, co gwarantuje właściwości organoleptyczne masła mrożonego.

Te różne elementy zostały wyszczególnione w pkt 3.5 jednolitego dokumentu, a obszar geograficzny przedstawiono dodatkowo za pomocą wykazu departamentów, kantonów i gmin, w możliwie jak najbardziej skrótowy sposób, zgodnie z wytycznymi redakcyjnymi określonymi dla tego dokumentu.

Nie zmieniono granic obszaru geograficznego produkcji mleka, ale zmodyfikowano jego prezentację, w której dodano wykaz wchodzących w jego skład departamentów i gmin.

Ponadto, w specyfikacji produktu dodano zdanie:

*»Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).«*

## 5.3 Dowód pochodzenia

Uwzględniając zmiany krajowych przepisów ustawowych i wykonawczych, do specyfikacji produktu dodano rozdział »Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego«, uwzględniając w nim obowiązki w zakresie składania deklaracji i prowadzenia rejestrów dotyczących identyfikowalności produktu i monitorowania warunków produkcji.

Przewidziano:

— Zgłoszenie identyfikacyjne podmiotów gospodarczych zamierzających uczestniczyć, w całości lub w części, w produkcji, skupie lub przetwórstwie mleka;

Dodano podpunkt:

»4.1 Identyfikacja podmiotów gospodarczych

Każdy podmiot gospodarczy zamierzający uczestniczyć, w całości lub w części, w produkcji, skupie lub przetwórstwie mleka ma obowiązek złożyć zgłoszenie identyfikacyjne. Zgłoszenie przyjmuje i rejestruje grupa składająca wniosek. Jest ono składane zgodnie ze wzorem zatwierdzanym przez dyrektora Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (INAO).

Grupa aktualizuje wykaz zidentyfikowanych podmiotów gospodarczych.»

- Różne obowiązki w zakresie składania oświadczeń dotyczących tymczasowego przerwania produkcji («uprzednie oświadczenie o braku zamiaru prowadzenia produkcji» i «uprzednie oświadczenie o wznowieniu produkcji»), znajomości i monitorowania produktów, które mają być wprowadzane do obrotu jako produkty objęte ChNP (monitorowanie wolumenów i zapasów)

Dodano podpunkt:

»4.2. Obowiązki w zakresie składania deklaracji

a) Oświadczenie o braku zamiaru prowadzenia produkcji i oświadczenie o wznowieniu produkcji

W danym wypadku, każdy podmiot gospodarczy składa do grupy uprzednie oświadczenie o braku zamiaru prowadzenia produkcji objętej nazwą pochodzenia, które może dotyczyć całości lub części jego środków produkcji, na minimum 2 tygodnie przed wstrzymaniem produkcji objętej nazwą pochodzenia.

Grupa informuje o tym organ kontrolny i przechowuje oświadczenie przez minimum 5 lat.

Podmiot gospodarczy, które chce wznowić działalność składa do grupy uprzednie oświadczenie o wznowieniu produkcji na co najmniej 2 tygodnie przed jej wznowieniem. W oświadczeniu podaje się w szczególności przewidywaną datę wznowienia produkcji.

Grupa informuje o tym organ kontrolny i przechowuje oświadczenie przez minimum 5 lat.

b) Obowiązki w zakresie składania deklaracji niezbędnych do zapewnienia znajomości i monitorowania produktów przeznaczonych do wprowadzania do obrotu jako produktów objętych nazwą pochodzenia

Właściwe podmioty gospodarcze przekazują na koniec każdego półrocza dane o całkowitej ilości masła wprowadzonego do obrotu, z uwzględnieniem ilości masła wprowadzonego do obrotu pod nazwą pochodzenia, jak również stanu zapasów na ostatni dzień zakończonego półrocza.

Grupa przechowuje te dokumenty przez minimum 5 lat.

Co roku grupa składa do Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości zestawienie danych statystycznych dotyczących 'Beurre Charentes-Poitou'.»

- Prowadzenie rejestrów określających obowiązki podmiotów gospodarczych w zakresie ewidencji przyjęć i wydań, umożliwiających śledzenie ilości stosowanego mleka i śmietany, a także ilości wyprodukowanego, zapakowanego i zamrożonego masła;

Dodano podpunkt:

»4.3. Prowadzenie rejestrów

Każdy podmiot gospodarczy udostępnia organom kontrolnym rejestry oraz wszelkie dokumenty niezbędne do kontroli pochodzenia, jakości i warunków produkcji mleka i masła.

a) Identyfikowalność

Każdy przetwórcza aktualizuje ewidencję przyjęć i wydań lub każdy inny równoważny jej dokument księgowy. Ten rejestr określa w szczególności:

- ilość mleka otrzymanego lub zakupionego z obszaru produkcji mleka i przeznaczonego do wytwarzania masła objętego nazwą pochodzenia;
- ilość śmietany otrzymanej lub kupionej i przeznaczonej do wytwarzania masła objętego nazwą pochodzenia, jak również określenie pochodzenia stosowanego mleka;
- ilość wytwarzanego masła objętego nazwą pochodzenia;
- w danym wypadku, zakupioną ilość masła objętego nazwą pochodzenia i określenie jego pochodzenia;

- łączną ilość masła przeznaczonego do sprzedaży pod nazwą pochodzenia, w tym:
- Ilość masła mrożonego;
- Ilość masła teksturowanego.

Każdy punkt pakowania aktualizuje rejestr określający ilość masła objętego nazwą pochodzenia (przyjęcia i wydania).

Te dokumenty przechowywane są przez minimum 2 lata, licząc od wpisów za dany rok.

Skupujący mleko podlegają takim samym obowiązkom w zakresie działań, które ich dotyczą.»

- Dokumenty niezbędne do monitorowania przestrzegania warunków produkcji dotyczących żywienia zwierząt (rodzaj, pochodzenie, ilość) i skupu mleka (specyfikacja wysyłkowa, faktura).

Dodano podpunkt:

»b) Monitorowanie przestrzegania warunków produkcji

Producenci mleka udostępniają organom kontrolnym dokumenty, w których widnieją w szczególności typ, pochodzenie i ilość paszy i mieszanek podawanych w żywieniu stada. Rejestrują również daty wyznaczające okresy wypasu.

Producenci mleka przechowują faktury lub specyfikację wysyłkową, które wskazują ilość i pochodzenie kupowanych pasz.

Te dokumenty przechowuje się przez 5 lat.

Przetwórcy udostępniają organom kontrolnym dokumenty służące w szczególności do sprawdzenia:

- strefy skupu na obszarze produkcji mleka
- daty skupu
- przestrzegania parametrów produkcji
- okresu mrożenia po produkcji

Te dokumenty są przechowywane przez 2 lata.

Skupujący mleko podlegają takim samym obowiązkom w zakresie działań, które ich dotyczą.»

Kontrolę produktów, która była określona w innych przepisach krajowych uwzględniono w specyfikacji produktu. Opiera się na badaniach analitycznych i organoleptycznych przeprowadzanych w sposób niezapowiedziany i losowy.

Dodano podpunkt:

»4.4. Kontrola produktów

Masła zapakowane są poddawane badaniu analitycznemu i organoleptycznemu, przeprowadzanemu w sposób niezapowiedziany i losowy.»

## 5.4 Metoda produkcji

### 5.1 Produkcja mleka

W specyfikacji produktu dodaje się przepisy dotyczące produkcji mleka. Celem tych przepisów jest wzmocnienie związku między »Beurre Charentes-Poitou« / »Beurre des Charentes« / »Beurre des Deux-Sèvres« a jego pochodzeniem geograficznym, dzięki skodyfikowaniu praktyk hodowców z obszaru, stosowanych ogólnie w żywieniu stad, a w szczególności krów mlecznych.

Dodano podpunkt:

»a) Prowadzenie stada

W rozumieniu niniejszej specyfikacji produktu:

- stado to całe stado bydła mlecznego danego gospodarstwa składające się z krów w okresie laktacji, krów zasuszonych i jałówek.
- jałówki to zwierzęta w okresie między odsadzeniem a pierwszym porodem.
- krowy mleczne to krowy w okresie laktacji, krowy zasuszone i jałówki na miesiąc przed ocieieniem się.

*Każde gospodarstwo dysponuje powierzchnią paszową przeznaczoną do żywienia stada, w tym minimum 20 arami użytków zielonych i meslinu (mieszanki traw i roślin wysokobiałkowych) na krowę mleczną.»*

W celu potwierdzenia tego związku dodano punkt dotyczący pochodzenia pożywienia, wyliczając surowce, które muszą pochodzić z obszaru i wskazując, że z obszaru pochodzi co najmniej 80 % podstawowej dawki pokarmowej stada.

Dodano podpunkt:

»b) Pochodzenie pożywienia

*Z obszaru produkcji mleka pochodzą następujące surowce:*

- pasze: zboża w postaci całych roślin, trawa, rośliny zielne, strączkowe, świeże lub konserwowane we wszystkich postaciach; słoma,
- rośliny kapustowate (kapusta i rzepak, rzepa, rzepik) podawane w postaci zielonki,
- korzenie i bulwy,
- nasiona zbóż, w tym kukurydza i ich produkty pochodne,
- nasiona roślin oleistych i strączkowych.

*Całkowita roczna dawka pokarmowa stada, wyrażona w masie suchej, pochodzi w minimum 80 % z obszaru produkcji mleka.*

*Udział uzupełniających białkowych mieszanek paszowych o całkowitej zawartości substancji azotowych >20 %/masy suchej ogółem, niepochodzących z obszaru produkcji mleka jest ograniczony do 1 200 kg masy suchej na krowę mleczną i na rok kalendarzowy.*

*Produkty pochodzące z wymienionych powyżej surowców, ale przetwarzane poza obszarem, są dopuszczone w pożywieniu stada i wliczane do wskaźnika samowystarczalności żywnościowej, z zastrzeżeniem ich identyfikowalności.»*

Te przepisy zostały uzupełnione o wykaz składników zabronionych w pożywieniu.

Dodano akapit:

»W pożywieniu stada zakazuje się:

- mocznika i jego pochodnych określonych w załączniku 1 rozporządzenia WE nr 1831/2003 w sprawie dodatków stosowanych w żywieniu zwierząt,
- stosowania oleju nieprzetworzonego, palmowego, z orzeszków ziemnych, słonecznikowego, lnianego, oliwy z oliwek i oleju z kopry. Zakaz nie dotyczy zawartych w paszach olejów reszkowych oraz oleju dodawanego jako substancja pomocnicza w przetwórstwie w produkcji koncentratów.
- wszelkiej obróbki chemicznej (w szczególności z wykorzystaniem sody i amoniaku) pasz przeznaczonych dla stada.
- pasz pochodzących z produktów transgenicznych (GMO).«

Dodano również uściślenie dotyczące dopuszczonych dodatków do pasz.

Dodano zdanie:

»Jako dodatki do pasz dopuszcza się wyłącznie enzymy i modyfikatory bakteryjne.«

W opisie racji pokarmowej krów określono ponadto dzienną ilość podawanej kukurydzy. Podawana w pożywieniu ilość kukurydzy przyczynia się do wykształcenia się właściwości ChNP »Beurre Charentes-Poitou«, »Beurre des Charentes« lub »Beurre des Deux-Sèvres«. Ma z jednej strony wpływ na zawartość tłuszczu w mleku i śmietanie a z drugiej na zwartą i jednocześnie plastyczną konsystencję, szczególnie pożądaną wśród piekarzy i cukierników.

Te dodatki uwzględniają praktyki producentów mleka z obszaru, którzy potrafili dostosować zasady prowadzenia stada do ograniczeń glebowych i klimatycznych obszaru geograficznego. Pożywienie w tym regionie charakteryzuje się w szczególności regularnością i stałością, co wpływa na niewielką zmienność składu mleka, śmietany i masła.

Dodano podpunkt:

»d) Żywienie krów mlecznych

*Racja pokarmowa krów mlecznych obejmuje, na krowę i na dzień, w masie suchej:*

- co najmniej 2 kg pasz innych niż kukurydza pastewna;
- minimum 50 % i co najmniej 7 kg kukurydzy (we wszystkich postaciach).

Ilość kukurydzy można zmniejszyć w okresie wypasu, przy czym nie może być ona mniejsza niż 1,5 kg.

Jeżeli dzienna racja pokarmowa zawiera rośliny kapustowate (kapusta i rzepak, rzepa, rzepik) ich udział jest ograniczony do maksymalnie 10 % masy suchej.

Udział następujących uzupełniających mieszanek paszowych jest ograniczony do 1 800 kg masy suchej, na krowę mleczną i na rok kalendarzowy:

- nasiona zbóż i ich produkty pochodne
- nasiona roślin oleistych i strączkowych oraz ich produkty pochodne
- minerały i ich produkty pochodne
- witaminy
- produkty uboczne fermentacji mikroorganizmów.«

Ponadto, przewidziano przepisy celem zapewnienia dobrostanu zwierząt w pomieszczeniach inwentarskich (miejsce do leżenia, ściółka, dostęp powietrza).

Dodano podpunkt:

„e) Warunki hodowli

Przy obecności zwierząt utrzymywana jest wentylacja albo z wykorzystaniem naturalnej cyrkulacji powietrza, albo, jeżeli jej brak, wentylacji mechanicznej.

Miejsce do leżenia jest elastyczne, aby zapewnić zwierzętom maksymalny komfort.

Ilości słomy lub innych materiałów tworzących ściółkę oraz ich wymiana muszą zapewniać jej suchość i elastyczność.

Zgodnie z przepisami specyfikacji produktu, w pkt 3.3. jednolitego dokumentu dodano następujące podpunkty:

„Pożywienie krów mlecznych nie może w całości pochodzić z obszaru geograficznego. Zapotrzebowania na białko u krów mlecznych nie zawsze udaje się pokryć z upraw na tym obszarze, ale co najmniej 80 % całkowitej rocznej racji pokarmowej stada, wyrażonej w masie suchej, pochodzi z obszaru produkcji mleka.

Aby zapewnić ścisły związek między obszarem a produktem, z obszaru produkcji mleka pochodzą następujące surowce:

- pasze: zboża w postaci całych roślin, trawa, rośliny zielne, strączkowe, świeże lub konserwowane we wszystkich postaciach; słoma,
- rośliny kapustowate (kapusta i rzepak, rzepa, rzepik) podawane w postaci zielonki,
- korzenie i bulwy,
- nasiona zbóż, w tym kukurydza i ich produkty pochodne,
- nasiona roślin oleistych i strączkowych.

Udział uzupełniających białkowych mieszanek paszowych o całkowitej zawartości substancji azotowych >20 %/masy suchej ogółem, niepochodzących z obszaru produkcji mleka jest ograniczony do 1 200 kg masy suchej na krowę mleczną i na rok kalendarzowy.

W pożywieniu stada zakazuje się:

- mocznika i jego pochodnych określonych w załączniku 1 rozporządzenia WE nr 1831/2003 w sprawie dodatków stosowanych w żywieniu zwierząt.
- stosowania oleju nieprzetworzonego, palmowego, z orzeszków ziemnych, słonecznikowego, lnianego, oliwy z oliwek i oleju z kopry. Zakaz nie dotyczy zawartych w paszach olejów resztkowych oraz oleju dodawanego jako substancja pomocnicza w przetwórstwie w produkcji koncentratów.
- wszelkiej obróbki chemicznej (w szczególności z wykorzystaniem sody i amoniaku) pasz przeznaczonych dla stada.
- pasz pochodzących z produktów transgenicznych (GMO).
- Jako dodatki do pasz dopuszcza się wyłącznie enzymy i modyfikatory bakteryjne.

Racja pokarmowa krów mlecznych obejmuje, na krowę i na dzień, w masie suchej:

- co najmniej 2 kg pasz innych niż kukurydza pastewna;
- minimum 50 % i co najmniej 7 kg kukurydzy (we wszystkich postaciach).

Ilość kukurydzy jest zmniejszana do 1,5 kg w okresie wypasu.

Jeżeli dzienna racja pokarmowa zawiera rośliny kapustowate (kapusta i rzepak, rzepa, rzepik) ich udział jest ograniczony do maksymalnie 10 % masy suchej.

Udział następujących uzupełniających mieszanek paszowych jest ograniczony do 1 800 kg masy suchej, na krowę mleczną i na rok kalendarzowy:

- nasiona zbóż i ich produkty pochodne
- nasiona roślin oleistych i strączkowych oraz ich produkty pochodne
- minerały i ich produkty pochodne
- witaminy
- produkty uboczne fermentacji mikroorganizmów.”

## 5.2 Przetwórstwo

W specyfikacji produktu część dotyczącą przetwórstwa uzupełniono, aby lepiej opisać warunki produkcji masła i potwierdzić praktyki maślarskie stosowane na obszarze produkcji.

### a) Odbiór mleka

Część dotyczącą odbioru mleka została uzupełniona, aby stworzyć ramy dla tych praktyk.

Dodano zdanie:

»Mleko jest odbierane maksymalnie w ciągu 72 godzin od pierwszego udoju.«

Taki termin pozwala na zorganizowanie skupu mleka na dość rozległym obszarze geograficznym i na odebranie mleka od wszystkich producentów, bez względu na wielkość ich produkcji. Ze względu na niewielkie zagęszczenie producentów mleka na obszarze geograficznym ustala się go na 72 godziny.

Następujące zdanie:

»Po przyjęciu do mleczarni, mleko odebrane z obszaru określonego w przepisach przechowuje się w temperaturze jego skupu, tj. między 4–6 °C.«

otrzymuje brzmienie:

»Po przyjęciu do mleczarni, mleko odebrane może być przechowywane.

W takim przypadku temperatura przechowywania wynosi między 2–6 °C.«

Wykreślono obowiązek przechowywania mleka, ale jest ono możliwe w ustalonych temperaturach, umożliwiających jego przechowywanie bez zepsucia. Temperaturę przechowywania mleka zmieniono, aby umożliwić przechowywanie w temperaturach niższych (2–6 °C zamiast 4–6 °C).

Dodano zdanie:

»Mleko może być pasteryzowane.«

Obowiązek pasteryzacji mleka i śmietany został usunięty z opisu w celu dopuszczenia produkcji masła surowego. Nadal jednak dopuszcza się pasteryzację.

Dodano zdanie:

»Nie dopuszcza się stosowania substancji barwiących lub przeciwutleniających, jak również stosowania substancji odkwaszających mających na celu obniżenie kwasowości mleka przed pasteryzacją.«

W części opisowej usunięto zakaz stosowania niektórych substancji lub materiałów uwzględnionych w części opisowej, ponieważ dotyczy on metody produkcji. Utrzymano go i potwierdzono na wszystkich etapach produkcji, w tym również w przypadku mleka.

W pkt 3.3 jednolitego dokumentu dodano zdania:

»Mleko stosowane w produkcji 'Beurre Charentes-Poitou' pochodzi z obszaru geograficznego określonego zgodnie z art. 5 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.«



## b) Odtłuszczanie

Następujące zdanie:

*»Przed użyciem do produkcji, mleko podgrzewa się do temperatury 40 °C w celu jego odtłuszczenia.«*

otrzymuje brzmienie:

*»Temperatura odtłuszczania waha się od 40 °C do 60 °C, z wyjątkiem masła surowego, kiedy nie przekracza 40 °C.«*

Początkowo temperaturę odtłuszczania ustalono na 40 °C, tj. wartość, która w praktyce nie może być stała, dlatego też niezbędne było ujęcie jej w formie przedziału. Temperaturę odtłuszczania określono zatem w przedziale od 40 °C do 60 °C. Przedział temperatury odtłuszczania pozwala poprawić poziom ekstrakcji tłuszczu z mleka w zależności od stosowanego sprzętu i nie powoduje ryzyka zniekształcenia właściwości organoleptycznych produktu.

Ponadto dodano szczególne ograniczenie w przypadku wytwarzania masła surowego.

Dodano zdanie:

*»Przed pasteryzowaniem, w temperaturze poniżej 6 °C może być przechowywana wyłącznie śmietana z mleka pasteryzowanego.«*

W związku z tym zakazuje się przechowywania śmietany z mleka surowego, gdyż śmietana jest produktem wrażliwym i ze względu na stabilność bakteriologiczną musi być natychmiast użyta do produkcji.

Dodano zdanie:

*»Minimalna zawartość tłuszczu w śmietanie wynosi 36 gramów na 100 gramów produktu.«*

Ustalenie minimalnej zawartości tłuszczu w śmietanie pozwala się upewnić co do jakości śmietany, którą można wykorzystać do produkcji masła.

## c) Pasteryzacja śmietany

W specyfikacji produktu, część dotycząca pasteryzacji śmietany została zmieniona, aby ustanowić ramy dla tych praktyk.

Następujące zdanie:

*»Otrzymywana śmietana jest pasteryzowana [...] jak również stosowanie substancji odkwaszających, barwiących lub przeciwutleniających.«*

otrzymuje brzmienie:

*»Śmietana może być pasteryzowana. W takim przypadku pasteryzację przeprowadza się w temperaturze nieprzekraczającej 96 °C, przy wartości pasteryzacyjnej równej lub większej niż 100 sekund.«*

Pasteryzacja śmietany, podobnie jak pasteryzacja mleka, nie jest już obowiązkowa, jest jednak dopuszczona, a w specyfikacji produktu ustalono ramy dla tej techniki. Wspomniane wartości umożliwiają delikatną obróbkę śmietany, pozwalającą uniknąć nadmiernej reakcji Maillarda, która prowadziłaby do powstania smaku »gotowanej« śmietany.

Szczepienie śmietany zostało omówione w oddzielnym punkcie.

Dodaje się zdania:

*»Nie dopuszcza się stosowania substancji barwiących lub przeciwutleniających, jak również stosowania substancji odkwaszających mających na celu obniżenie kwasowości mleka przed pasteryzacją.«*

*Zabrania się stosowania jakiegokolwiek procesu odkażania śmietany poza pasteryzacją.«*

Jak wskazano wcześniej, zakaz stosowania niektórych substancji lub materiałów występujących w części opisowej produktu został usunięty i uwzględniony na wszystkich etapach produkcji, w przypadku których konieczne jest jego utrzymanie i potwierdzenie.

Dodano zakaz stosowania jakiegokolwiek procesu odkażania śmietany poza pasteryzacją. Te procesy nie odpowiadają ustalonym praktykom i mogą mieć wpływ na właściwości produktu.

## d) Szczepienie śmietany

W specyfikacji produktu podpunkt:

*»następnie schładzana do temperatury rzędu 12 °C i na końcu szczepiona konkretnymi kulturami starterowymi. Zabrania się stosowania śmietany z serwatki lub śmietany mrożonej bądź głęboko mrożonej. [...]«*

otrzymuje brzmienie:

*»Śmietana jest schładzana i szczepiona w temperaturze nie przekraczającej 21 °C.*

*Zabrania się stosowania śmietany z serwatki lub śmietany mrożonej bądź głęboko mrożonej.*

*Czas między odtłuszczeniem a szczepieniem nie przekracza 48 godzin.*

*W kulturach starterowych mają obowiązkowo i wyłącznie występować szczepy bakterii zakwaszających i aromatyzujących.*

*Są one wprowadzane albo bezpośrednio albo w postaci drożdży.*

*Zabrania się dodawania jakichkolwiek zagęszczaczy czy substancji zapachowych.»*

Etap szczepienia, początkowo zwięźle określony słowami »i na końcu szczepiona konkretnymi kulturami starterowymi«, ujęto w odrębnym podpunkcie. Przepisy dotyczące szczepienia śmietany uzupełniono, aby dodać warunki dotyczące temperatury i czasu, rodzaj dopuszczonych kultur starterowych oraz praktyki zabronione.

Po odtłuszczeniu lub pasteryzacji śmietana jest schładzana. Doprecyzowano temperaturę schładzania śmietany, podając jej wartość maksymalną ( $\leq 21$  °C). Określenie »rzędu 12 °C« nie mogło bowiem stanowić wartości docelowej dla celów kontroli, a praktyki podmiotów są różne. Zmiana uwzględnia specjalistyczną wiedzę różnych przetwórców w zakresie wyboru kultur bakterii mlekowych stosowanych do produkcji masła.

Zakaz wykorzystania śmietany z serwatki został uzupełniony o zakaz wykorzystania śmietany mrożonej lub głęboko mrożonej.

Aby zagwarantować jakość masła szczepienie należy przeprowadzać możliwie jak najszybciej po odtłuszczeniu i maksymalnie w ciągu 48 godzin.

#### e) Ukwaszanie biologiczne śmietany

Następujące zdanie:

*»Po ukwaszaniu trwającym obowiązkowo przez minimalny okres 12 godzin, jest schładzana, zmaślana, a następnie pakowana w opakowania jednostkowe gotowe do sprzedaży.«*

otrzymuje brzmienie:

*»Ukwaszanie biologiczne śmietany jest obowiązkowe. Odbywa się przez minimum 16 godzin, w temperaturze 7–21 °C.«*

Ta czynność, kluczowa dla uzyskania masła, została utrzymana i jest obowiązkowa. Sprawia, że masło odróżnia się od produktów wytwarzanych przemysłowo i ma decydujące znaczenie dla uzyskania jakości »Beurre Charentes-Poitou« / »Beurre des Charentes« / »Beurre des Deux-Sèvres«.

Czas ukwaszania śmietany zmieniono tak, by wydłużyć go z 12 do 16 godzin. Wydłużenie czasu ukwaszania ma pozytywny efekt, ponieważ dłuższe ukwaszanie przyczynia się do rozwoju aromatów.

Na tym etapie wykorzystuje się specjalistyczną wiedzę różnych podmiotów, którzy dzięki doborowi kultur starterowych i przy uwzględnieniu celów produkcji potrafią kontrolować parametry czasu i temperatury. Etap ukwaszania biologicznego śmietany pozwala na rozwój kultur starterowych i tym samym bukietu aromatów, ale również na przygotowanie drobinek tłuszczu do zmaślania i tym samym odpowiada za plastyczność masła. Aby ten etap przebiegł pomyślnie, śmietana musi przejść przez różne etapy temperaturowe i w toku ukwaszania nie może pozostawać w jednej, stałej temperaturze. Aby uwzględnić te różne etapy temperaturowe, uwarunkowane specjalistyczną wiedzą maślarską i stosowanym sprzętem, niezbędne jest przyjęcie przedziału temperatury 7–21 °C. Kontrola temperatury umożliwia kształtowanie plastyczności masła.

#### f) Zmaślanie śmietany

Dodano podpunkt:

*»Po schłodzeniu śmietana jest zmaślana w ręcznej maselnicy drewnianej, w ręcznej maselnicy ze stali nierdzewnej lub w maselnicy mechanicznej.*

*Jeżeli zmaślanie przeprowadza się w maselnicy ręcznej, grudki masła są płukane.»*

Zmaślanie umożliwia przekształcenie śmietany w masło, kiedy to dochodzi do tworzenia się grudek masła i ich oddzielenia od maślanki. Dodane przepisy określają dopuszczony sprzęt oraz kodyfikują tradycyjną praktykę płukania grudek masła w maselnicy ręcznej.

## g) Wygniatanie grudek masła

Dodano podpunkt:

*»Czas wygniatania grudek masła wynosi maksymalnie 60 minut w maselnicy ręcznej i maksymalnie 10 minut w maselnicy mechanicznej.*

*Do masła nie można dodawać domieszek, ani go ubijać.«*

Tę czynność dodano dla uzupełnienia procesu wytwarzania masła.

Następujące zdanie:

*»Do masła można dodać sól w ilości maksymalnie 2 procent.«*

otrzymuje brzmienie:

*»Do masła można dodać sól w ilości 2,5 grama na 100 gramów soli miałkiej lub 3 gramów na 100 gramów w przypadku użycia soli krystalicznej.«*

Dodawanie soli w celu otrzymania masła solonego odbywa się podczas etapu wyniatania, dlatego dotychczasowy przepis ze specyfikacji produktu powtórzono w tym podpunkcie. Został zmieniony, aby uściślić ilość dodawanej soli, z rozróżnieniem na sól miałką i sól krystaliczną. Zmieniono ilość soli dodawanej w celu otrzymania masła solonego: w przypadku soli miałkiej wzrosła z 2 do 2,5 g/100 g a w przypadku soli krystalicznej została ustalona na poziomie 3g/100g. Celem jest uzyskanie słonego smaku, który wyraźniej odróżnia się od masła niesolonego. Ponieważ kryształki soli inaczej rozkładają się w maśle, aby uzyskać zbliżony efekt organoleptyczny przyjęto wyższą wartość dla soli krystalicznej.

Następujące zdanie:

*»Wprowadzanie kultur bakterii mlekowych podczas wygniatania jest zabronione.«*

otrzymuje brzmienie:

*»Zabrania się stosowania jakiegokolwiek procesu mającego na celu zwiększenie zawartości suchej masy beztłuszczowej w maśle, w szczególności dodawania kultur bakterii mlekowych podczas wygniatania.«*

Utrzymano i potwierdzono zakaz stosowania niektórych procesów.

Skreślono zdanie:

*»Wartość pH masel objętych nazwą pochodzenia nie może w chwili pakowania przekraczać 6.«*

Zostało ono przeniesione do części opisowej.

Skreślono zdanie:

*»Ma ponadto wykazywać reakcję negatywną na test na obecność fosfatazy.«*

Fosfataza jest markerem pasteryzacji, ale biorąc pod uwagę dopuszczenie w specyfikacji produkcji masła surowego, obowiązek stosowania tego testu został usunięty.

## h) Przepis szczegółowy dotyczący masel przeznaczonych do zastosowania spożywczego

Dodano podpunkt:

*»Fizycznej obróbce z zastosowaniem krystalizacji sterowanej poddane może być wyłącznie masło przeznaczone do zastosowania spożywczego lub na eksport.*

*Czynność polega na mechanicznej obróbce lub następujących po sobie etapach schładzania aż do temperatury końcowej poniżej 16 °C.«*

W ustępie dopuszczono mechaniczną obróbkę z zastosowaniem krystalizacji sterowanej w przypadku masel przeznaczonych do zastosowania spożywczego. Skodyfikowano również praktyki opracowane przez lokalnych producentów masła, aby podkreślić właściwości mechaniczne *»Beurre Charentes-Poitou«/ »Beurre des Charentes«/ »Beurre des Deux-Sèvres«* i jego zdatność do wyrobu ciasta francuskiego. Ta czynność w niczym nie zmienia smaku masła. Produkty uzyskiwane w piekarnictwie i cukiernictwie pozwalają wydobyć w innej postaci wszystkie właściwości ChNP *»Beurre Charentes-Poitou«*.

Ten etap jest nieobowiązkowy. Nie obejmuje on każdego masła.

## i) Pakowanie

W specyfikacji produktu dodano podpunkt:

»Masło pakuje się w opakowania jednostkowe o masie nieprzekraczającej 25 kg.

Pakowanie pozwala przede wszystkim obrobić masło i nadać mu kształt w jakim będzie sprzedawane. Masło jest również pakowane po to, by chronić je przed uderzeniami, które mogłyby zmienić jego kształt, jak i przed zapachami, które mogłyby doprowadzić do jego skażenia. Masło jest następnie schładzane, aby uległo krystalizacji, i rozwinęły się jego aromaty oraz ukształtowała się jego konsystencja.

Zabrania się mrożenia masła surowego.

Na obszarze geograficznym mrozić można wyłącznie masło już zapakowane, przeznaczone do zastosowania spożywczego lub na eksport.

Mrożenie przeprowadza się w maksymalnym terminie 30 dni po produkcji. Masło jest mrożone po skryształizowaniu, co gwarantuje właściwości organoleptyczne masła mrożonego.

Masło mrożone przechowuje się w minimalnej temperaturze – 18 °C, maksymalnie przez 12 miesięcy.

Masło przeznaczone na eksport, w przypadku, gdy jest mrożone do transportu, jest sprzedawane konsumentom w formie rozmrożonej.»

Przepisy te mają na celu zapobieganie wszelkim zmianom cech organoleptycznych »Beurre Charentes-Poitou« / »Beurre des Charentes«/ »Beurre des Deux-Sèvres«.”

W przypadku pakowania, powtórzono już istniejący przepis z dokumentu krajowego dotyczącego nazwy pochodzenia, pominięty przy sporządzaniu specyfikacji ChNP.

W przypadku mrożenia ustanowiono ramy dla tej techniki przechowywania. Mrożenie nie zmienia właściwości organoleptycznych masła. Ta powszechna praktyka, szeroko stosowana w branży mleczarskiej, sprawdziła się bowiem obecnie w przechowywaniu i zachowywaniu właściwości organoleptycznych. Dodany przepis ma w szczególności ułatwić eksport na dużą skalę, dla którego brak jest alternatywnych rozwiązań. W takim przypadku masło mrozi się wyłącznie dla celów logistycznych i dlatego klient końcowy nie znajdzie w sklepie masła mrożonego.

Z tych samych powodów i z przyczyn dotyczących spójności, w pkt 3.5 jednolitego dokumentu dodano poniższe podpunkty.

„Masło pakuje się w opakowania jednostkowe o masie nieprzekraczającej 25 kg.

Pakowanie pozwala przede wszystkim obrobić masło i nadać mu kształt w jakim będzie sprzedawane. Masło jest również pakowane po to, by chronić je przed uderzeniami, które mogłyby zmienić jego kształt, jak i przed zapachami, które mogłyby doprowadzić do jego skażenia.

Masło jest następnie schładzane, aby uległo krystalizacji, i rozwinęły się jego aromaty oraz ukształtowała się jego konsystencja.

Zabrania się mrożenia masła surowego.

Na obszarze geograficznym mrozić można wyłącznie masło już zapakowane, przeznaczone do zastosowania spożywczego lub na eksport.

Mrożenie przeprowadza się w maksymalnym terminie 30 dni po produkcji. Masło jest mrożone po skryształizowaniu, co gwarantuje właściwości organoleptyczne masła mrożonego. Dzięki omawianemu etapowi, który opanowały działające na tym obszarze podmioty, można zapewnić właściwości organoleptyczne masła mrożonego oraz kontrolować warunki mrożenia i brak skażających zapachów, na które masło jest szczególnie wrażliwe.

Masło mrożone przechowuje się w minimalnej temperaturze – 18 °C, maksymalnie przez 12 miesięcy.

Masło przeznaczone na eksport, w przypadku, gdy jest mrożone do transportu, jest sprzedawane konsumentom w formie rozmrożonej.”

## 5.5 Związek

Punkt specyfikacji produktu „Związek z obszarem geograficznym” został w całości przeredagowany aby lepiej podkreślić związek między „Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes”/ „Beurre des Deux-Sèvres” a obszarem geograficznym, przy czym bez zmiany istoty tego związku.

W opisie podkreślono w szczególności cechy charakterystyczne „Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes”/ „Beurre des Deux-Sèvres” i ich związek ze sposobem karmienia krów mlecznych, w którym szczególnie duży udział ma kukurydza. Te praktyki narzucają uwarunkowania geograficzne regionu, w którym lata są gorące i suche, co uzależnia produkcję mleka od uprawy zbóż i roślin pastewnych przeznaczonych na pożywienie dla stada.

W punkcie „Specyfikacja obszaru geograficznego” powtórzono czynniki naturalne charakteryzujące obszar geograficzny, jak również czynnik ludzki, podsumowując aspekty historyczne i zwracając uwagę na specjalistyczną wiedzę oraz szczególne praktyki.

Punkt „Specyfika produktu” został uzgodniony z opisem produktu.

Ponadto, w punkcie „Związek przyczynowy” wyjaśniono współzależności między czynnikami naturalnymi, czynnikiem ludzkim oraz produktem.

Opis związku występujący w specyfikacji ChNP został w całości powtórzony w pkt 5 jednolitego dokumentu.

## 5.6 Etykietowanie

W specyfikacji produktu, zdanie:

*„Na opakowaniach należy nakleić lub powielić naklejkę z napisem »chronione nazwy pochodzenia«, zgodnie z art. 5 dekretu.”*

otrzymuje brzmienie:

*„Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, etykieta zawiera zarejestrowaną nazwę produktu oraz symbol ChNP Unii Europejskiej umieszczone w tym samym polu widzenia.”*

*Jeżeli masła są wprowadzane do obrotu pod marką sprzedawcy detalicznego, na opakowaniach w sposób widoczny i czytelny umieszcza się kod i nazwę zakładu produkcyjnego.”*

Zaktualizowano punkt dotyczący etykietowania, aby uwzględnić zmiany przepisów krajowych i europejskich.

W pkt 3.6 jednolitego dokumentu dodano podpunkt:

*„Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, etykieta zawiera zarejestrowaną nazwę produktu oraz symbol ChNP Unii Europejskiej umieszczone w tym samym polu widzenia.”*

*Jeżeli masła są wprowadzane do obrotu pod marką sprzedawcy detalicznego, na opakowaniach w sposób widoczny i czytelny umieszcza się kod i nazwę zakładu produkcyjnego.”*

## 5.7 Inne

Właściwy organ państwa członkowskiego

Zaktualizowano dane kontaktowe Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (INAO) jako właściwego organu państwa członkowskiego zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Grupa składająca wniosek

Zaktualizowano dane kontaktowe grupy składającej wniosek oraz dodano informacje o jej rodzaju i jej składzie.

Typ produktu

Odniesienie do klasy produktu zmieniono, aby było zgodne z załącznikiem XI do rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 668/2014.

Zmianę tę wprowadzono również w jednolitym dokumencie.

Organ kontrolny

Zaktualizowano nazwę i dane kontaktowe struktur formalnych. Punkt ten zawiera dane kontaktowe właściwych organów kontrolnych na szczeblu krajowym we Francji: Krajowy Instytut 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]). Dodano informację o tym, że nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

Wymogi krajowe

Do specyfikacji dodano punkt „Wymogi krajowe”. Przedstawia on w formie tabelarycznej główne punkty podlegające kontroli, wartości referencyjne oraz metodę ich oceny.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes” / „Beurre des Deux-Sèvres”

Numer UE: PDO-FR-0137-AM01 – 3.12.2020 r.

## ChNP (X) ChOG ( )

## 1. Nazwa lub nazwy [chnp lub chog]

„Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes” / „Beurre des Deux-Sèvres”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Typ produktu

Klasa 1.5. – Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje, itp.).

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

„Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes” / „Beurre des Deux-Sèvres”, wytwarzane z mleka krowiego, ma jednolitą barwę od kremowej do bladżółtej, wyrafinowany i mleczny zapach oraz przyjemny smak świeżej śmietany i orzechów laskowych.

Rozpływa się w ustach i charakteryzuje się konsystencją, która jest jednocześnie zwarta i plastyczna i sprawia, że masło znakomicie nadaje się do wyrobu ciasta francuskiego.

Masło może być niesolone lub solone.

Wartość pH masła wynosi nie więcej niż 6.

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

Pożywienie krów mlecznych nie może w całości pochodzić z obszaru geograficznego. Zapotrzebowania na białko u krów mlecznych nie zawsze udaje się pokryć z upraw na tym obszarze, ale co najmniej 80 % całkowitej rocznej racji pokarmowej stada, wyrażonej w masie suchej, pochodzi z obszaru produkcji mleka.

Aby zapewnić ścisły związek między obszarem a produktem, z obszaru produkcji mleka pochodzą następujące surowce:

- pasze: zboża w postaci całych roślin, trawa, rośliny zielne, strączkowe, świeże lub konserwowane we wszystkich postaciach, słomy,
- rośliny kapustowate (kapusta i rzepak, rzepa, rzepik) podawane w postaci zielonki,
- korzenie i bulwy,
- nasiona zbóż, w tym kukurydza i ich produkty pochodne,
- nasiona roślin oleistych i strączkowych.

Udział uzupełniających białkowych mieszanek paszowych o całkowitej zawartości substancji azotowych >20 %/masy suchej ogółem, niepochodzących z obszaru produkcji mleka jest ograniczony do 1 200 kg masy suchej na krowę mleczną i na rok kalendarzowy.

W żywieniu stada zakazuje się:

- mocznika i jego pochodnych określonych w załączniku 1 rozporządzenia WE nr 1831/2003 w sprawie dodatków stosowanych w żywieniu zwierząt.
- stosowania oleju nieprzetworzonego, palmowego, z orzeszków ziemnych, słonecznikowego, lnianego, oliwy z oliwek i oleju z kopry. Zakaz nie dotyczy zawartych w paszach olejów resztkowych oraz oleju dodawanego jako substancja pomocnicza w przetwórstwie w produkcji koncentratów.
- wszelkiej obróbki chemicznej (w szczególności z wykorzystaniem sody i amoniaku) pasz przeznaczonych dla stada.
- pasz pochodzących z produktów transgenicznych (GMO).

Jako dodatki do pasz dopuszcza się wyłącznie enzymy i modyfikatory bakteryjne.

Racja pokarmowa krów mlecznych obejmuje, na krowę i na dzień, w masie suchej:

- co najmniej 2 kg pasz innych niż kukurydza pastewna.
- minimum 50 % i co najmniej 7 kg kukurydzy (we wszystkich postaciach).

Ilość kukurydzy jest zmniejszana do 1,5 kg w okresie wypasu.

Jeżeli dzienna racja pokarmowa zawiera rośliny kapustowate (kapusta i rzepak, rzepa, rzepik) ich udział jest ograniczony do maksymalnie 10 % masy suchej.

Udział następujących uzupełniających mieszanek paszowych jest ograniczony do 1 800 kg masy suchej, na krowę mleczną i na rok kalendarzowy:

- nasiona zbóż i ich produkty pochodne;
- nasiona roślin oleistych i strączkowych oraz ich produkty pochodne;
- minerały i ich produkty pochodne;
- witaminy;
- produkty uboczne fermentacji mikroorganizmów.

Mleko wykorzystywane do produkcji „Beurre Charente-Poitou” pochodzi z obszaru geograficznego określonego zgodnie z art. 5 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

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

Produkcja mleka i wytwarzanie masła odbywają się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

Masło pakuje się w opakowania jednostkowe o masie nieprzekraczającej 25 kg.

Pakowanie pozwala przede wszystkim obrobić masło i nadać mu kształt w jakim będzie sprzedawane. Masło jest również pakowane po to, by chronić je przed uderzeniami, które mogłyby zmienić jego kształt, jak i przed zapachami, które mogłyby doprowadzić do jego skażenia.

Masło jest następnie schładzane, aby uległo krystalizacji, i rozwinęły się jego aromaty oraz ukształtowała się jego konsystencja.

Zabrania się mrożenia masła surowego.

Na obszarze geograficznym mrozić można wyłącznie masło już zapakowane, przeznaczone do zastosowania spożywczego lub na eksport.

Mrożenie przeprowadza się w maksymalnym terminie 30 dni po produkcji. Masło jest mrożone po skryzalizowaniu, co gwarantuje właściwości organoleptyczne masła mrożonego. Dzięki omawianemu etapowi, który opanowały działające na tym obszarze podmioty, można zapewnić właściwości organoleptyczne masła mrożonego oraz kontrolować warunki mrożenia i brak skażających zapachów, na które masło jest szczególnie wrażliwe.

Masło mrożone przechowuje się w minimalnej temperaturze – 18 °C, maksymalnie przez 12 miesięcy.

Masło przeznaczone na eksport, w przypadku, gdy jest mrożone do transportu, jest sprzedawane konsumentom w formie rozmrożonej.”

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

Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykiecie w tym samym polu widzenia umieszcza się zarejestrowaną nazwę produktu i symbol ChNP Unii Europejskiej.

Jeżeli masła są wprowadzane do obrotu pod marką sprzedawcy detalicznego, na opakowaniach w sposób widoczny i czytelny umieszcza się kod i nazwę zakładu produkcyjnego.

## 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny ChNP „Beurre Charentes-Poitou” składa się z następujących departamentów, kantonów i gmin:

- Cały departament Charente;
- Cały departament Charente-Maritime;
- W departamencie Dordogne: gminy kantonów Périgord Vert Nontronnais (z wyjątkiem gmin Champs-Romain, Milhac-de-Nontron, Saint-Front-la-Rivière, Saint-Pardoux-la-Rivière et Saint-Saud-Lacoussière) i Ribérac (z wyjątkiem gmin Celles, Saint-André-de-Double i Saint-Vincent-de-Connezac) oraz gminy Brantôme en Périgord wyłącznie w odniesieniu do obszarów gmin delegowanych Saint-Crépin-de-Richemont, Rudeau-Ladosse, Mareuil en Périgord, Parcoul-Chenaud, La Rochebeaucourt-et-Argentine, La Roche-Chalais, Saint Aulaye-Puymangou, Sainte-Croix-de-Mareuil, Saint-Félix-de-Bourdeilles, Saint Privat en Périgord, Saint-Vincent-Jalmoutiers i Servanches;
- W departamencie Gironde: gminy kantonów Nord-Gironde (z wyjątkiem gmin Cubzac-les-Ponts, Gauriaguet, Périssac, Peujard, Saint-André-de-Cubzac, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Gervais, Saint-Laurent-d'Arce, Val de Virvée i Virsac) oraz gminy Anglade, Braud-et-Saint-Louis, Les Eglisottes-et-Chalaures, Etauliers, Eyrans, Lapouyade, Pleine-Selve, Reignac, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Val-de-Livenne, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Palais i Tizac-de-Lapouyade;
- W departamencie Indre: gminy Bélâbre, Chalais, Ciron, Concremiers, Ingrandes, Lignac, Lureuil, Mauvières, Pouligny-Saint-Pierre, Prissac, Saint-Hilaire-sur-Benaize, Tilly i Tournon-Saint-Martin;
- W departamencie Indre-et-Loire: gminy kantonów Descartes (z wyjątkiem gmin Betz-le-Château, Bossée, Bournan, La Chapelle-Blanche-Saint-Martin, Charnizay, Ciran, Cussay, Esves-le-Moutier, Ferrière-Larçon, Liguail, Louans, Le Louroux, Manthelan, Mouzay, Saint-Flavier, Varennes i Vou) i Sainte-Maure-de-Touraine (z wyjątkiem gmin Anché, Assay, Avon-les-Roches, Brizay, Champigny-sur-Veude, Chaveignes, Chezelles, Cravant-les-Côteaux, Crissay-sur-Manse, Crouzilles, L'Île-Bouchard, Lémeré, Ligré, Panzoult, Parçay-sur-Vienne, Richelieu, Rilly-sur-Vienne, Sazilly, Tavant, Theneuil i Trogues);
- W departamencie Loire-Atlantique: gminy Boussay, Gétigné, Legé, La Planche, Remouillé, Corcoué-sur-Logne, Saint-Hilaire-de-Clisson i Vieillevigne;
- W departamencie Maine-et-Loire: gminy kantonów Cholet, Cholet-2 (z wyjątkiem gmin Cernusson, Montilliers i Lys-Haut-Layon wyłącznie w odniesieniu do obszarów gmin delegowanych La Fosse-de-Tigné, Tancoigné, Tigné i Trémont) i Saint-Macaire-en-Mauges (z wyjątkiem gmin May-sur-Evre et Sèvremoine wyłącznie w odniesieniu do obszarów gmin delegowanych La Renaudière, Saint-Crespin-dur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Macaire-en-Mauges i Tillières) oraz gminy d'Antoigné, (Le) Puy-Notre-Dame i Saint-Macaire-du-Bois;
- Cały departament Deux-Sèvres;
- Cały departament Vendée;
- Cały departament Vienne;
- W departamencie Haute-Vienne: gminy kantonów Châteauponsac (z wyjątkiem gmin Balledent, Châteauponsac, Dompierre-les-Eglises, Droux, Magnac-Laval, Rancon, Saint-Amand-Magnazeix, Saint-Hilaire-la-Treille, Saint-Léger-Magnazeix, Saint-Sornin-Leulac i Villefavard), Saint-Junien i Val-d'Oire-et-Gartempe oraz gminy La Chapelle-Montbrandeix, Chéronnac, Dournazac, Gajoubert, Maisonnais-sur-Tardoire, Marval, Val d'Issoire, Montrol-Sénard, Mortemart, Nouic, Pensol, Rochechouart, Saint-Martial-sur-Isop, Saint-Mathieu, Les Salles-Lavauguyon, Vayres i Videix.

Nazwa pochodzenia „Beurre Charentes-Poitou” jest zastrzeżona dla masel wytwarzanych, pakowanych i ewentualnie mrożonych w zakładach znajdujących się w departamentach Charente, Charente Maritime, Deux-Sèvres, Vendée i Vienne.

Tę nazwę pochodzenia można zastąpić nazwą „Beurre des Charentes” w przypadku masel wytwarzanych, pakowanych i ewentualnie mrożonych w departamentach Charente lub Charente Maritime lub nazwą „Beurre des Deux-Sèvres” w przypadku masel produkowanych, wytwarzanych, pakowanych i ewentualnie mrożonych w departamencie Deux-Sèvres.



## 5. Związek z obszarem geograficznym

„Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes” / „Beurre des Deux-Sèvres” charakteryzuje się jednocześnie zwartą i plastyczną konsystencją, wyjątkową w porównaniu z pozostałymi, dostępnymi na rynku masłami i od dawna docenianą oraz poszukiwaną przez profesjonalnych piekarzy i cukierników ze względu na zdatność masła do wyrobu ciasta francuskiego.

Konsystencja masła, jednocześnie zwała i plastyczna, a ściślej rzecz biorąc zawartość tłuszczu, jest bezpośrednio związana ze sposobem karmienia krów mlecznych, w którym szczególnie duży udział ma kukurydza. W tym regionie, w którym lata są gorące i suche, produkcja mleka opiera się zasadniczo na uprawie zbóż i roślin pastewnych przeznaczonych na pożywienie dla stada. Obszar geograficzny odpowiada historycznemu regionowi przejazdu i przejścia, z jednej strony między Basenem Paryskim i Basenem Akwitańskim, a z drugiej strony między Masywem Centralnym i Masywem Armorykańskim. Geografowie nazywają go często progiem topograficznym, geologicznym i klimatycznym. Ukształtowanie terenu jest mało urozmaicone. Dominuje krajobraz, na który składają się rozległe niziny i niskie płaskowzgorza o pofałdowanej powierzchni, depresje i zwykle szerokie doliny z dnami wypełnionymi osadami i z łagodnymi zboczami.

Co prawda na wybrzeżu panuje wyraźny klimat oceaniczny, ale w głębi lądu szybko się zmienia, co w miesiącach letnich powoduje ryzyko utrzymującej się suszy.

W tym regionie, w którym od czasu, gdy pod koniec XIX wieku winnice zostały zdziesiątkowane przez kryzys wywołany filokserą, dominują uprawy mieszane połączone z hodowlą, panują warunki klimatyczne sprzyjające rozwojowi kukurydzy, a jej tutejsza uprawa należy do jednych z najstarszych we Francji. Kukurydza jest uprawiana na paszę i błyskawicznie staje się jednym z filarów pożywienia przeznaczonego dla krów mlecznych. Dzisiaj, podobnie jak w przeszłości zwierzęta utrzymuje się w pobliżu, tuż „pod ręką człowieka”. Większość czasu spędzają w oborze, gdzie otrzymują pokarm.

Utworzenie w 1888 r. pierwszej spółdzielni mleczarskiej niedaleko Surgères (Charente-Maritime) staje się punktem wyjścia do specjalizacji w produkcji masła, w której wykorzystuje się produkowane w regionie mleko. W ówczesnym czasie produkuję się wyłącznie masło surowe. W związku z wymogami higienicznymi, na początku XX wieku w przemyśle mleczarskim przy wytwarzaniu wszystkich produktów, a w szczególności masła, bardzo szybko upowszechniła się pasteryzacja. Pasteryzacja poprawiła warunki przechowywania masła i w ten sposób zapewniła jego szerszą komercjalizację i rozpoznawalność poza miejscem pochodzenia. Produkcja masła surowego przetrwała jednak do obecnych czasów.

Nawet dziś specjalistyczna wiedza maślarska opiera się na ukwaszaniu biologicznym śmietany. Ten etap sprawia, że masło odróżnia się od produktów wytwarzanych przemysłowo i ma decydujące znaczenie dla uzyskania jego jakości aromatycznej. Wspomniana specjalistyczna wiedza opiera się w szczególności na doborze kultur starterowych szczególnie dobrze dostosowanych do składu tłuszczu w mleku pochodzącym z obszaru geograficznego. Ponadto, opracowana niedawno metoda krystalizacji sterowanej masła przeznaczonego w szczególności do wyrobu delikatesowych wyrobów piekarniczych, pozwala wzmocnić nieodłączne plastyczne właściwości produktu.

Z handlowego punktu widzenia, masło zostało najpierw wprowadzone do obrotu pod nazwą „Beurre Charentes-Poitou”, a następnie, wraz z ustrukturyzowaniem się sektora i połączeniem się spółdzielni, również pod nazwami „Beurre des Charentes” i „Beurre des Deux-Sèvres”.

„Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes” / „Beurre des Deux-Sèvres” charakteryzuje się stałością barwy, konsystencji i aromatów. Masło ma jednolitą barwę od kremowej do bladożółtej i rozplywa się w ustach. Charakteryzuje się jednocześnie zwartą i plastyczną konsystencją, wyjątkową w porównaniu z pozostałymi, dostępnymi na rynku masłami.

„Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes” / „Beurre des Deux-Sèvres” wyróżnia się również charakterystycznymi aromatami, szczególnie smakiem orzechów laskowych i świeżej śmietany.

Racja pożywienia podawana krowom mlecznym sprzyja produkcji mleka bogatego w tłuszcz, a zatem szczególnie zdatnego do przetwórstwa masła. Kukurydza, włączana do pożywienia krów mlecznych przez cały rok i w dużej ilości, jest jednym z elementów decydujących o właściwościach mleka. Konsystencja masła, jednocześnie zwała i plastyczna, jest bezpośrednio związana z tym sposobem karmienia. Dzięki obecności kukurydzy w pożywieniu krów mlecznych obserwuje się stałą zawartość tłuszczu w mleku oraz naturalnie większą obecność nasyconych kwasów tłuszczowych, sprzyjających plastyczności.

Ponadto ten uregulowany system żywieniowy zapewnia stabilność pożywienia przez cały rok, bez względu na miejsce, w którym na obszarze geograficznym znajduje się gospodarstwo. Stabilność pożywienia przekłada się na powtarzalność właściwości „Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes” / „Beurre des Deux-Sèvres”, docenianą i poszukiwaną przez użytkowników produktu, w szczególności w piekarnictwie i w cukiernictwie. Możliwość krystalizacji sterowanej zwiększyła komfort użycia „Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes” / „Beurre des Deux-Sèvres”, w przypadku jego zastosowania do wyrobu ciasta francuskiego oraz delikatesowych wyrobów piekarniczych.

Skład masła ujawnia również duże bogactwo laktonów, cząsteczek aromatycznych kojarzonych z nutami owocowymi. Masło nabywa to bogactwo aromatów dzięki szczególnie długiemu procesowi ukwaszania biologicznego śmietany, który ma decydujące znaczenie dla uzyskania jakości aromatycznej masła, pozwalającej odróżnić „Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes” / „Beurre des Deux-Sèvres” od produktów wytwarzanych przemysłowo. Bardzo szeroki zakres związków powstających w trakcie ukwaszania nadaje „Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes” / „Beurre des Deux-Sèvres” charakterystyczny bukiet aromatów oraz smak orzechów laskowych i świeżej śmietany.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-5fce1a8c-5cdc-49ec-829a-1713050d597f](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5fce1a8c-5cdc-49ec-829a-1713050d597f)

---