

**Publikacja wniosku 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**

(2013/C 335/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**„BEURRE DE BRESSE”**

**NR WE: FR-PDO-0005-01045-18.10.2012**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nazwa**

„Beurre de Bresse”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

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

**3.1. Rodzaj produktu**

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

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

„Beurre de Bresse” jest przygotowywanym w maselnicy masłem niesolonym, które charakteryzuje się:

- intensywną żółtą barwą, która zimą może przybierać jaśniejszy odcień,
- miękka i lekką konsystencją, która przekłada się na występowanie bardzo drobnych kropelek wody i mikroporowatości, właściwych dla masel przygotowywanych w tradycyjnej maselnicy. Nie jest zwarta i ma nieznacznie ziarenkowaty wygląd,
- zapachem, w którym występują nuty „serwatki”, „kwiatowe” lub lekko „słodkie”,
- rozpływaniem się w ustach, które wyraża jego łatwość rozpuszczania się w ustach,
- smakiem, w którym przeważają mleczne nuty „świeżości podczas spożycia” i „suszonych owoców” (orzech laskowy i orzech włoski), jak również długotrwałym utrzymywaniem się w ustach.

Charakteryzuje się łatwością rozsmarowywania i dużą odpornością na obróbkę termiczną.

Zabrania się stosowania masel odtworzonych, mrożonych lub głęboko mrożonych, jak również jakiegokolwiek procesu mającego na celu zwiększenie zawartości suchej masy beztłuszczowej w maśle, a w szczególności dodawania kultur bakterii mlekowych podczas ubijania.

**3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Surowe pełne mleko jest poddawane odtuszczeniu w ciągu 36 godzin po odbiorze.

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Wartość pH mleka przy odbiorze mieści się w przedziale 6,4–6,9, a wskaźnik lipolizy mleka wynosi co najwyżej 0,80 meq na 100 gramów tłuszczu.

Masło wytwarza się wyłącznie z produkowanej na wyznaczonym obszarze geograficznym surowej lub pasteryzowanej śmietany, którą poddano dojrzewaniu biologicznemu i w której zawartość tłuszczu wynosi co najmniej 36 gramów na 100 gramów produktu.

Śmietanę wykorzystuje się do produkcji w ciągu 36 godzin po odbiorze mleka i maksymalnie 48 godzin po odtłuszczeniu mleka.

Zabrania się homogenizacji śmietany. Zabrania się stosowania śmietan odtworzonych, mrożonych lub głęboko mrożonych, substancji barwiących lub przeciwutleniających, substancji odkwaszających mających na celu obniżenie kwasowości mleka lub śmietany.

W skład stosowanych kultur starterowych muszą koniecznie wchodzić szczepy bakterii mlekowych zakwaszających i nadających aromat. Nie zezwala się na dodawanie żadnego zagęszczacza lub aromatu. Dojrzewanie odbywa się w temperaturze 12–18 °C przez 18–24 godzin. Ubijanie przeprowadza się na śmietanie, której kwasowość wynosi co najmniej 20 °D.

#### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Co najmniej 80 % całkowitej rocznej dawki pokarmowej stada, wyrażonej w masie suchej, pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Żywienie stada opiera się na systemie paszowym, który odpowiada średnio co najmniej 75 % masy suchej całkowitej dawki pokarmowej krów rocznie.

Przez paszę rozumie się:

- zielonkę, z pastwiska lub z koryta,
- zielonkę i kukurydzę pastewną we wszystkich formach konserwowania,
- lucernę zieloną lub suszoną,
- słomę,
- korzenie,
- inne zboża podawane w postaci zielonki lub w postaci paszy konserwowanej.

W żywieniu stada zabrania się stosowania rzepaku podawanego w postaci zielonki, gorczycy, kapusty, chrzanu, rzepy, rzepiku, brukwi pastewnej i rzodkwi.

W żywieniu stada zezwala się jedynie na stosowanie kukurydzy pastewnej w formie kolb lub ziaren pochodzących z produktów nietransgenicznych.

Wkład dodatków paszowych ograniczono do 1 800 kilogramów na krowę należącą do stada i na rok.

Przez dodatki paszowe rozumie się:

- dodatki energetyczne: ziarna zbóż i ich produkty pochodne, bulwy i ich produkty pochodne oraz produkty pochodne korzeni,
- dodatki azotowe: ziarna roślin wysokobiałkowych oraz oleistych i białkowych, a także ich produkty pochodne, suszona lucerna i inne produkty pochodne,
- dodatki mieszane: mieszanka dodatków energetycznych i azotowych,
- składniki mineralne, witaminy i mikroelementy,
- produkty uboczne przemysłu fermentacyjnego,
- garbniki.

Nie zezwala się na stosowanie nieprzetworzonego oleju palmowego ani jego izomerów.

a) Okres wypasu

Wypas stada trwa przez co najmniej 150 dni w roku, przy czym nie musi być to okres ciągły.

W tym okresie każda z krów dojnych ma do dyspozycji co najmniej 10 arów pastwiska dostępnych z pomieszczeń udojowych.

Wypas można uzupełniać podawaniem paszy zielonej. Podawana świeża trawa musi zostać spożyta w ciągu 24 godzin, a wszystkie odpady pozostające w korytach po upływie 24 godzin należy z nich usunąć.

Wkład kukurydzy zapewnia się przez podawanie kukurydzy w ilości stanowiącej co najmniej 10 % masy suchej w postaci paszy lub co najmniej 1 kilograma ekwiwalentu suchych ziaren kukurydzy w średniej całkowitej dziennej dawce pokarmowej w danym okresie.

b) Okres zimowy

W tym okresie wkład zielonki zapewnia się przez podawanie zielonki w ilości stanowiącej co najmniej 15 % masy suchej (zielonka i lucerna we wszystkich formach konserwowania) w średniej całkowitej dziennej dawce pokarmowej w danym okresie.

W tym okresie wkład kukurydzy zapewnia się przez podawanie kukurydzy w ilości stanowiącej co najmniej 25 % masy suchej w postaci paszy lub co najmniej 2,5 kilograma ekwiwalentu suchych ziaren kukurydzy w średniej całkowitej dziennej dawce pokarmowej w danym okresie.

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

Produkcja mleka oraz wytwarzanie „Beurre de Bresse” odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Masło pakuje się w opakowania jednostkowe przeznaczone do sprzedaży o masie nieprzekraczającej 25 kilogramów.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykiecie produktów objętych nazwą pochodzenia „Beurre de Bresse” muszą znajdować się następujące elementy:

- nazwa pochodzenia pisana czcionką o rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim rozmiaru największej czcionki użytej na etykiecie,
- symbol „AOP” (ChNP) Unii Europejskiej od momentu zarejestrowania przez Unię Europejską.

W przypadku sprzedaży bezpośredniej prowadzonej przez producenta lub inną osobę, za którą jest on bezpośrednio odpowiedzialny, w gospodarstwie lub na targu, etykietowanie indywidualne nie jest jednak obowiązkowe, informacje te muszą być zawarte jedynie na szyldzie.

Wzory etykiety i szyldu określa grupa, która zajmuje się ich udostępnianiem podmiotom gospodarczym.

Nazwa „Beurre de Bresse” wraz z informacją „Appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) muszą być obowiązkowo uwidocznione na fakturach i dokumentach handlowych od momentu zarejestrowania przez Unię Europejską.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje terytorium następujących gmin:

departament Ain: Abergement-Clémenciat (L'), Attignat, Bâgé-la-Ville, Bâgé-le-Châtel, Beaupont, Bénys, Béréziat, Biziat, Boisse, Bourg-en-Bresse, Buellas, Certines, Ceyzériat, Chanoz-Châtenay, Chavannes-sur-Reyssouze, Chaveyriat, Chevroux, Coligny, Condeissiat, Confrançon, Cormoz, Courmangoux, Courtes,

Cras-sur-Reyssouze, Cruzilles-lès-Mepillat, Curciat-Dongalon, Curtafond, Dommartin, Dompierre-sur-Chaloronne, Domsure, Etrez, Foissiat, Gorrevod, Illiat, Jasseron, Jayat, Journans, Laiz, Lent, Lescheroux, Malafretaz, Mantenay-Montlin, Marboz, Marsonnas, Meillonas, Mézériat, Montagnat, Montcet, Montracol, Montrevel-en-Bresse, Neuville-les-Dames, Péronnas, Perrex, Pirajoux, Polliat, Pont-de-Veyle, Pressiat, Saint-André-de-Bâgé, Saint-André-d'Huiariat, Saint-André-sur-Vieux-Jonc, Saint-Cyr-sur-Menthon, Saint-Denis-lès-Bourg, Saint-Didier-d'Aussiat, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Étienne-sur-Chaloronne, Saint-Étienne-sur-Reyssouze, Saint-Genis-sur-Menthon, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Jean-sur-Veyle, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Veyle, Saint-Just, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Martin-le-Châtel, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Rémy, Saint-Sulpice, Saint-Trivier-de-Courtes, Salavre, Servas, Servignat, Sulignat, Tossiat, Tranclière (La), Treffort-Cuisiat, Vandeins, Verjon, Vernoux, Vescours, Villemotier, Viriat, Vonnas;

departament Jura: Augea, Balanod, Beaufort, Bletterans, Bonnaud, Cesancey, Chazelles, Chilly-le-Vignoble, Condamine, Cosges, Courlans, Courlaoux, Cousance, Cuisia, Digna, Fontainebrux, Frébuans, Gevingey, Larnaud, Mallerey, Maynal, Messia-sur-Sorne, Montmorot, Nanc-lès-Saint-Amour, Nance, Orbagna, Repôts (Les), Ruffey-sur-Seille, Sainte-Agnès, Saint-Amour, Saint-Didier, Trenal, Vercia, Villevieux, Vincelles;

departament Saône-et-Loire: Abergement-de-Cuisery (L'), Bantanges, Baudrières, Beurepaire-en-Bresse, Bosjean, Bouhans, Branges, Brienne, Bruailles, Champagnat, Chapelle-Naude (La), Chapelle-Thècle (La), Condal, Cuiseaux, Cuisery, Devrouze, Diconne, Dommartin-lès-Cuiseaux, Fay (Le), Flacey-en-Bresse, Frangy-en-Bresse, Frette (La), Frontenard, Genête (La), Huilly-sur-Seille, Joudes, Jouvençon, Juif, Lessard-en-Bresse, Loisy, Louhans, Ménetreuil, Mervans, Miroir (Le), Montagny-près-Louhans, Montcony, Montpont-en-Bresse, Montret, Rancy, Ratenele, Ratte, Romenay, Sagy, Saillenard, Saint-André-en-Bresse, Sainte-Croix, Saint-Étienne-en-Bresse, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Usuge, Saint-Vincent-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Savigny-sur-Seille, Sens-sur-Seille, Serley, Simandre, Simard, Sornay, Tartre (Le), Thurey, Tronchy, Varennes-Saint-Sauveur, Vérissey, Vincelles.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji „Beurre de Bresse” znajduje się na lekko pofałdowanej zadrzewionej równinie (fr. *bocage*) o typowej dla Bresse pagórkowatej rzeźbie terenu, przy wysokości nieprzekraczającej 300 metrów nad poziomem morza. Jest to jednostka geologiczna utworzona z gleb o gliniastej matrycy zapewniających duże zapasy wody, charakteryzująca się jednak różnorodnością działek (występowanie różnych żył geologicznych), która w większości przypadków występuje w obrębie gospodarstwa. Na obszarze tym występuje gęsta i wszechobecna sieć wodna złożona z rzek wypływających ze źródeł na zboczach jurajskich, zasilanych przez liczne strumienie lub kanały. Panuje tam klimat kontynentalny typowy dla Bresse, charakteryzujący się obfitymi i regularnymi opadami przekraczającymi 800 mm/rok, które sprzyjają wzrostowi trawy w okresie wegetacyjnym i które, w połączeniu z odpowiednim gospodarowaniem glebami, pozwalają na rozwijanie licznych upraw zbożowych, a w szczególności uprawy nienawadnianej kukurydzy.

Współwystępowanie czynników hydrologicznych, geologicznych, morfologicznych i klimatycznych na tym terytorium doprowadziło do wyodrębnienia siedliska (liczne ujęcia wody, niezbyt przejezdne drogi) i do szczególnej organizacji terenów rolnych, która sprzyja uprawie mieszanej i chowowi w systemie prawie samowystarczalnym. Nisko położone części o nieprzepuszczalnych, gliniastych i regularnie zalewanych glebach są przeznaczone pod użytki zielone i drzewiaste żywopłoty; na zboczach, na których występują gleby o lepszej jakości, uprawia się zboża, w szczególności kukurydzę; słabo odwadniane płaskowyże pozostają zalesione. Taka różnorodność *bocage* stanowi najważniejszą cechę geograficzną omawianego regionu nazywanego „*bocage bressan*” (*bocage* regionu Bresse), na którym występują naprzemiennie uprawy, użytki zielone i obszary zadrzewione.

Hodowcy umieli dostosować się do właściwości miejsc i potencjału środowiska naturalnego oraz współtworzyć z nim szczególny system rolny. Uprawa mieszana w Bresse wyróżnia się zatem poprzez następujące elementy:

- utrzymanie systemu pastwiskowego, który zajmuje połowę użytków rolnych na tym obszarze. W Bresse zielonkę traktuje się jak prawdziwą uprawę. Jakość skoszonoj zielonki (różnorodność flory i skład botaniczny) wynika w równym stopniu z utrzymywania przeważnie wodolubnych trwałych użytków zielonych co z prowadzenia czasowych użytków zielonych. Praktyki te opierają się na prawdziwych umiejętnościach producentów mleka z Bresse, którzy najchętniej korzystają z produkcji pasz lokalnych, wypasu lub paszy zielonej,

- uprawę kukurydzy, która zajmuje poczesne miejsce wśród upraw zbożowych w Bresse. Od ponad 400 lat kukurydza uprawiana jest przez hodowców bez nawadniania i stanowi bardzo ważną część żywienia zwierząt. Faktycznie wzmiankę na temat uprawy kukurydzy można znaleźć już w 1612 r. w inwentaryzacji majątku przeprowadzonej po zgonie w Montpont-en-Bresse (P. Ponsot, 1997 r.), a następnie w 1625 r. w cennikach z Louhans (L. Guillemaut, 1896 r.). Od kukurydzy, będącej oznaką dostatku i dobrobytu, wywodzi się nazwa „złote brzuchy” nadawana dawniej mieszkańcom Bresse,
- umiejętności w zakresie kiszonek rozwijane przez hodowców z Bresse od XIX wieku (Lecouteux, 1875 r.) w celu przewyciężenia trudności związanych ze zbiorem siana w wilgotnym klimacie.

Właśnie w oparciu o te dwie główne uprawy hodowcy z Bresse ukierunkowują swój system produkcji na uzupełniające się rodzaje chowu, chów drobiu i chów bydła mlecznego, i w sposób naturalny w ramach produkcji mleka określają schemat żywienia zwierząt łączący zielonkę i kukurydzę. Powstałe dzięki temu produkty, w szczególności masło, zajmują istotne miejsce w gospodarce tego obszaru. Masło sprzedaje się zatem na targach klientom miejscowym lub osobom odbierającym produkty z gospodarstw, zwanym *coquetiers*, którzy przewożą je wraz z jajami i drobiem do sąsiednich miast w regionie.

W latach 30. XX wieku pojawiły się pierwsze spółdzielnie, które zastąpiły stopniowo zakłady produkcyjne na terenie gospodarstw. Spółdzielnie te, świadome konieczności zachowania pierwotnych specyficznych właściwości surowca, organizują odbiór mleka w sektorach ściśle ograniczonych do okolic zakładów przetwórstwa i zawsze w ramach krótkich tras objazdów. Stosują one również zasadę szybkiego wykorzystania mleka do produkcji niezwłocznie po odbiorze i ograniczają czynności dokonywane bezpośrednio na śmietanie, a także jej przepompowywanie.

Utrwalają tym samym tradycyjną metodę produkcji masła pochodzącego ze śmietany z mleka krowiego, rozwijając jednocześnie odpowiednie procesy dojrzewania biologicznego i ubijania.

Przetwórcy stosują szczepy bakterii mlekowych zakwaszających i nadających aromat, tak aby uzyskać wystarczające zakwaszenie i oryginalny, intensywny aromat śmietany. Masło ubija się w maselnicach o małej objętości, korzystając z realnych umiejętności maślarzy, którzy dostosowują codzienne parametry produkcji w zależności od sezonowych różnic w składzie mleka i śmietan.

Szczególną uwagę poświęca się również formowaniu i pakowaniu masła, ograniczając do minimum czynności dokonywane bezpośrednio na śmietanie, a także jej przepompowywanie.

## 5.2. Specyfika produktu

Jest to masło niesolone przygotowywane w maselnicy z dojrzałej śmietany.

Ma jednolitą, piękną, intensywnie żółtą barwę, która różni się zimą, kiedy masło przybiera jaśniejszy żółty odcień.

Ma miękką i lekką konsystencję. Posiada nieznacznie ziarenkowaty wygląd i wyjątkową zdolność rozplływania się w ustach.

Miękkie i aromatyczne masło objęte nazwą pochodzenia „Beurre de Bresse” posiada charakterystyczne, mleczne nuty „świeżości podczas spożycia” i suszonych owoców (orzeczek laskowy i orzech włoski). Ponadto jego smak długo utrzymuje się w ustach.

Charakteryzuje się łatwością rozsmarowywania. Posiada wyjątkową odporność na obróbkę termiczną, która pozwala na tworzenie się delikatnej piany i utrzymywanie się jej jeszcze na talerzu.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Schemat mieszanego żywienia bydła stosowany tradycyjnie w Bresse, łączący zielonkę i kukurydzę, jest jednym z czynników decydujących o właściwościach mleka produkowanego na wyznaczonym obszarze geograficznym. Równowaga obydwu składników, jakimi są zielonka i kukurydza, w dawce pokarmowej wpływa na właściwości mleka sprzyjające przetwarzaniu znajdującego się w nim tłuszczu na masło.

Wkład zielonki do dawki żywieniowej nadaje mleku charakterystyczne właściwości organoleptyczne. Utrzymywanie przez producentów różnorodności flory na użytkach zielonych i ich składzie botanicznego zapewnia intensywne zabarwienie mleka, wpływa na skład mleka pod względem zawartości składników rozpuszczalnych w tłuszczach oraz na bogactwo prekursorów aromatycznych, które wiążą się z tłuszczami.

Wkład kukurydzy, w związku z jej wysoką wartością energetyczną, gwarantuje produkcję mleka bogatego w tłuszcz i białka. Stosowanie kukurydzy wpływa również na wielkość drobinek tłuszczu, posiadających dużą średnicę i charakterystycznych dla mleka przeznaczonego do produkcji „Beurre de Bresse”. Z tego zaś wynika bezpośrednio duży potencjał aromatyczny mleka, ponieważ powierzchnia wiązania związków aromatycznych jest znaczna.

Warunki chłodzenia i przechowywania mleka w gospodarstwie, niewielkie odległości między podmiotami i ograniczenie tras odbioru mleka składają się na praktyki, które przyczyniają się zarówno do zachowania składu mleka, jak i wewnętrznej jakości zawartych w nim tłuszczów. Mleko przeznaczone do produkcji „Beurre de Bresse” posiada bowiem wyjątkowo niski wskaźnik lipolizy, odzwierciedlający bardzo dobrą jakość tłuszczu.

Przetwórcy stosują cały zestaw złożonych technik i poświęcają produktowi szczególną uwagę podczas przetwarzania (codzienne zarządzanie parametrami temperatury, kwasowości, szybkości ubijania itd.), ograniczając czynności dokonywane bezpośrednio na śmietanie w celu jak najlepszego przygotowania tłuszczu i zachowania wszystkich jego właściwości.

Etap dojrzewania biologicznego śmietany, który jest ważnym etapem produkcji „Beurre de Bresse”, jest długi i przeprowadzany w niskiej temperaturze na bazie wyselekcjonowanych szczepów bakterii mlekowych zakwaszających i nadających smak. Pozwala on zakwaszyć śmietanę, co ułatwia ubijanie, i podkreślić związki aromatyczne znajdujące się na drobinkach tłuszczu. W celu ograniczenia procesu pogarszania jakości tłuszczu należy szybko wykorzystać dojrzałą śmietanę.

Ubijanie w maselnicy o małej objętości nadaje masłu lekką konsystencję i nieznacznie ziarenkowaty wygląd w związku z tworzeniem się bardzo drobnych kropelek wody i mikroporowatości. Wspomniana technika odgrywa decydującą rolę w przygotowywaniu masła, zachowując pierwotne właściwości tłuszczów odpowiedzialne za jego rozplývającą się konsystencję, łatwość rozsmarowywania i odporność na obróbkę termiczną, oraz gwarantuje zachowanie aromatów rozwiniętych podczas dojrzewania śmietany.

Specyficzne właściwości „Beurre de Bresse” opierają się przede wszystkim na właściwościach mleka, jak również na umiejętnościach w zakresie produkcji rozwijanych i utrwalanych przez przetwórców. Obecnie „Beurre de Bresse” jest stosowanym na bardzo szeroką skalę składnikiem kuchni regionalnej (żabie udka w maśle, grzebienie drobiowe w maśle, tarty i placki z Bresse, do których wykorzystuje się mieszankę cukru, śmietany i masła itd.).

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBeurredeBresse.pdf>

---

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.