RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Beurre d'Isigny »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 8 octobre 2019 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Beurre d'Isigny (AOP)].

La version du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'appellation d'origine

« Beurre d'Isigny»

associé à l'avis publié au **Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-42** qui fait suite à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée de la dénomination « Beurre d'Isigny » par publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 8 octobre 2019 du règlement d'exécution (UE) 2019/1674 du 27 septembre 2019

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

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
Tél**. :** (33) (0)2 31 51 33 10
Fax **:** (33) (0)2 31 92 33 97
Courriel : ODG.beurrecremeisigny@isysme.com

Composition : Producteurs de lait / Transformateurs

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

1) NOM DU PRODUIT

« Beurre d'Isigny »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Beurre d'Isigny » offre une couleur ivoire à jaune « bouton d'or » naturelle. Sa texture onctueuse lui confère une bonne aptitude à être tartiné. Il offre fréquemment des arômes de crème fraiche et de noisette. Il peut être texturé pour être rendu apte au feuilletage et il peut être salé.
Il présente une teneur en matière grasse supérieure à 82% pour le beurre doux et supérieure à 80% pour le beurre salé.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire de l'appellation d'origine « Beurre d'Isigny » s'étend sur les bassins laitiers de la Baie des Veys et les vallées des rivières de la Douve, de la Taute, de la Vire, de l'Aure et du Merderet, constituant un ensemble de plaines basses, en partie marécageuses et drainées par ce réseau de cinq rivières recouvrant cent soixante quinze communes, quatre-vingt treize en Cotentin (département de la Manche) et quatre-vingt deux en Bessin (département du Calvados).

La production du lait, la fabrication du beurre, sa congélation (étape facultative), son conditionnement sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département du Calvados
Agy, Aignerville, Arganchy, Asnières-en-Bessin, Balleroy-sur-Drôme, Barbeville, Bayeux, Bernesq, Blay, Le Breuil-en-Bessin, Bricqueville, La Cambe, Campigny, Canchy, Cardonville, Cartigny-l'Epinay, Castillon, Castilly, Colleville-sur-Mer, Colombières, Commes, Cottun, Cricqueville-en-Bessin, Crouay, Cussy, Deux-Jumeaux, Ecrammeville, Englesqueville-la-Percée, Etréham, La Folie, Formigny, Géfosse-Fontenay, Grandcamp-Maisy, Guéron, Isigny-sur-Mer, Lison, Longues-sur-Mer, Longueville, Louvières, Magny-en-Bessin, Maisons, Mandeville-en-Bessin, Le Molay-Littry, Monceaux-en-Bessin, Monfréville, Montfiquet, Mosles, Neuilly-la-Forêt, Nonant, Noron-la-Poterie, Osmanville, Les Oubeaux, Port-en-Bessin-Huppain, Ranchy, Rubercy, Russy, Sainte-Honorine-des-Pertes, Sainte-Marguerite-d'Elle, Saint-Germain-du-Pert, Saint-Laurent-sur-Mer, Saint-Loup-Hors, Saint-Marcouf, Saint-Martin-de-Blagny, Saint-Martin-des-Entrées, Saint-Paul-du-Vernay, Saint-Pierre-du-Mont, Saint-Vigor-le-Grand, Saon, Saonnet, Sommervieu, Subles, Sully, Surrain, Tour-en-Bessin, Tournières, Trévières, Le Tronquay, Trungy, Vaucelles, Vaux-sur-Aure, Vierville-sur-Mer, Vouilly.

Département de la Manche
Airel, Amigny, Appeville, Audouville-la-Hubert, Auvers, Auxais, Azeville, Baupte, Beuzeville-la-Bastille, Blosville, Boutteville, Brévands, Brucheville, Carentan-les-Marais, Carquebut, Catz, Cavigny, Cerisy-la-Forêt, Les Champs-de-Losque, Couvains, Le Dézert, Ecausseville, Emondeville, Eroudeville, Etienville, Feugères, Flottemanville, Fontenay-sur-Mer, Fresville, Gonfreville, Gorges, Graignes-Mesnil-Angot, Le Ham, Hémevez, Hiesville, Le Hommet-d'Arthenay, Joganville, Liesville-sur-Douve, Marchésieux, Marigny-le-Lozon (uniquement pour le territoire de la commune de Lozon, existante jusqu'au 31 décembre 2015), La Meauffe, Méautis, Le Mesnil-Eury, Le Mesnil-Rouxelin, Le Mesnil-Vénéron, Le Mesnil-Vigot, Les Moitiers-en-Bauptois, Montebourg, Montmartin-en-Graignes, Montreuil-sur-Lozon, Montsenelle (uniquement pour les territoires des communes de Coigny, Saint-Jores et de Prétot-Sainte-Suzanne existantes jusqu'au 31 décembre 2015), Moon-sur-Elle, Nay, Neuville-au-Plain, Orglandes, Ozeville, Périers, Picauville, Le Plessis-Lastelle, Pont-Hébert, Quinéville, Raids, Rampan, Ravenoville, Remilly-sur-Lozon, Saint-André-de-Bohon, Saint-Clair-sur-l'Elle, Saint-Cyr, Sainte-Marie-du-Mont, Sainte-Mère-Eglise, Saint-Floxel, Saint-Fromond, Saint-Georges-Montcocq, Saint-Germain-de-Varreville, Saint-Germain-sur-Sèves, Saint-Hilaire-Petitville, Saint-Jean-de-Daye, Saint-Jean-de-Savigny, Saint-Marcouf-de-l'Isle, Saint-Martin-d'Aubigny, Saint-Martin-de-Varreville, Saint-Pellerin, Saint-Sébastien-de-Raids, Sébeville, Sortosville, Terre-et-Marais, Thereval, Tribehou, Turqueville, Urville, Les Veys, Vierville, Villiers-Fossard.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1. Déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir dans la production du lait, la transformation, ou le conditionnement du « Beurre d'Isigny » est tenu de déposer une déclaration d'identification comportant l'identité du demandeur et décrivant son outil de production. Cette déclaration doit-être

conforme au modèle type approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, elle est réceptionnée et enregistrée par le groupement qui doit la conserver aussi longtemps que l'opérateur est en activité.

4.2. Autres obligations déclaratives

Chaque année, les enregistrements suivants sont arrêtés au 31 décembre : quantités de lait, de crème et de beurre achetées, quantités de beurre fabriquées, quantités de beurre commercialisées. Leur synthèse est transmise par les entreprises au groupement avant le 31 janvier de l'année suivante à l'aide de formulaire approuvé par le directeur de l'INAO.

Interruption temporaire de production :

- **Déclaration préalable de non intention de production :**

Tout operateur adresse, le cas échéant, au groupement une déclaration préalable de non-intention de production pour l'appellation d'origine « Beurre d'Isigny » , si celle-ci doit excéder 6 mois, qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production, au minimum une semaine avant l'arrêt de sa production pour l'appellation d'origine « Beurre d'Isigny ». Le groupement en informe l'organisme de contrôle. Le groupement conserve cette déclaration pendant au minimum 3 ans en plus de l'année au cours de laquelle il la reçoit.

- **Déclaration préalable de reprise de la production :**

Lorsqu'il souhaite reprendre son activité, l'operateur ayant auparavant fait une déclaration de non intention de production effectue une déclaration préalable de reprise de la production, en indiquant notamment la date envisagée pour la reprise de production pour l'appellation d'origine « Beurre d'Isigny » et l'adresse au groupement au minimum 15 jours avant la date de reprise de la production. Le groupement en informe l'organisme de contrôle. Le groupement conserve cette déclaration pendant au minimum 3 ans en plus de l'année au cours de laquelle il la reçoit.

4.3. Tenue de registres

Les éleveurs tiennent à disposition de l'organisme de contrôle un ou des documents mentionnant notamment :

- l'inventaire annuel du troupeau, ainsi que les passeports bovins,
- la liste des surfaces réellement utilisées par le troupeau,
- les durées de pâturage avec précision des dates annuelles de mise à l'herbe et de rentrée en stabulation,
- les conditions d'alimentation : rations saisonnières du troupeau,
- les factures mentionnant les quantités et l'origine des fourrages et des autres aliments achetés,

Les fabricants de beurre bénéficiant de l'appellation d'origine doivent tenir quotidiennement à jour, par produit, des états ou des registres indiquant séparément :

- Les quantités de lait et de crème produites, collectées ou achetées en provenance de l'aire géographique délimité, producteur par producteur, et destinées à la fabrication de beurre sous appellation d'origine ;
- Les quantités de beurre fabriquées sous appellation d'origine ;
- Les quantités de beurre sous appellation d'origine achetées et l'indication de leur provenance;
- Les quantités de beurre déclassées ;
- Les quantités de beurre congelées, leur date de fabrication et de congélation ;
- Les quantités de beurre sorties de l'atelier sous appellation d'origine ;

Les registres et les éléments transmis au groupement doivent être respectivement conservés au moins 5 ans et leur archivage peut être réalisé sur support papier ou informatique.

4.4. Contrôle des produits

L'ensemble de cette procédure est complétée par des examens analytiques et organoleptiques réalisés de manière inopinée et par sondage sur les produits conditionnés prêts à la vente**.**

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Conduite du troupeau

On entend par troupeau au sens du présent cahier des charges, l'ensemble du troupeau bovin laitier d'une exploitation composé des vaches en lactation et des vaches taries.

Le pâturage du troupeau doit se dérouler sur une période minimale de 7 mois.

La surface fourragère principale de chaque exploitation doit comporter au moins 50% d'herbe.
Les vaches en lactation disposent chacune d'au moins 35 ares de prairies (naturelles, temporaires ou annuelles) dont au moins 20 ares pâturés ou au moins 10 ares pâturés complétés d'un affouragement en herbe

5.2. Race

Chez le fabricant, le lait de chaque collecte servant à fabriquer le « Beurre d'Isigny » provient d'un troupeau global constitué d'au moins 30 % de vaches laitières de race normande.

La collecte est définie comme l'ensemble du lait collecté et mis en œuvre par un fabricant sur une période de 48h.

5.3. Alimentation du troupeau

La ration de base du troupeau provient à hauteur de 80%, exprimée en matière sèche, de l'aire géographique. Elle est constituée par les fourrages suivants sous forme fraîche ou conservée : herbe, maïs, céréales ou protéagineux immatures (plante entière), paille, luzerne ainsi que par la betterave fourragère, les légumes racine et la pulpe de betterave déshydratée.

L'herbe sous forme fraîche ou conservée constitue au moins 40 % de la ration fourragère exprimée en matière sèche, en moyenne durant les 7 mois minimum de pâturage. Dans la ration fourragère quotidienne, sa proportion ne doit pas être inférieure à 20 % exprimée en matière sèche durant le reste de l'année.

L'apport en aliments complémentaires est limité à 1800 kg exprimé en matière sèche par vache du troupeau et par année civile.

Sont interdits dans la ration de base ainsi que pour les aliments complémentaires : le chou, le navet, la navette et le colza distribué vert.

Les matières premières suivantes sont interdites dans les aliments complémentaires, selon la classification de l'annexe C du règlement UE n° 68/2013 relatif aux aliments pour animaux :

- Huiles en l'état ou leur isomère, (classe 2.20.1) de palme, d'arachide, de tournesol et d'olive
- Produits laitiers et produits dérivés (classe 8)
- Produits d'animaux terrestres et produits dérivés (classe 9)
- Poissons, autres animaux aquatiques et produits dérivés (classe 10) à l'exception de l'huile de foie de morue.
- Composants Divers (classe 13) à l'exception des mélasses de glucose.

Enfin sont interdits l'urée et ses dérivés, en tant qu'additifs nutritionnels définis à l'annexe 1 du règlement CE n°1831/2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation animale.

5.4. Collecte et réception du lait

La collecte a lieu toutes les 48h maximum après la traite la plus ancienne. Le lait collecté dans les exploitations est dépoté directement à l'atelier d'écrémage sans transbordement. A réception, l'acidité du lait cru est comprise entre 14 et 16° Dornic, soit entre pH 6.6 et pH 6.85.

5.5. Elaboration et conditionnement

5.5.1. Ecrémage et pasteurisation

Le temps d'attente du lait avant écrémage doit être au maximum de 48 heures après réception. Avant écrémage, le lait entier collecté peut subir une première étape de pré-pasteurisation à 74°C. Après l'écrémage, la crème subit une pasteurisation à une température comprise entre 86 et 95°C pendant 30 à 180 secondes.
Ce dernier traitement doit être effectué dans un délai de trente six heures au maximum après la fin de l'écrémage du lait.
La teneur minimale en matières grasse de la crème destinée à la fabrication du beurre est d'au moins 35 g pour 100 g de produit.

Interdictions
La crème légère, la crème crue, la crème stérilisée et la crème stérilisée à ultra haute température (UHT) ne peuvent pas être utilisées pour l'élaboration du beurre.
L'utilisation de crème de lactosérum, de babeurre, de crème reconstituée, de crème congelée ou surgelée, de matières colorantes ou anti-oxygénes, de substances désacidifiantes destinées à faire abaisser l'acidité du lait ou de la crème, d'additif, d' auxiliaires technologiques, ou de tout autre ingrédient en dehors des ferments lactiques, est interdite dans la production de la crème destinée au « Beurre d'Isigny ».

5.5.2. Ensemencement et barattage

L'ensemencement de la crème destinée à la fabrication du « Beurre d'Isigny » se fait en beurrerie au plus tard 48 heures après la fin de l'écrémage, et au plus tard 72 heures après la réception du lait, et à une température comprise entre 9 et 15°C. Elle subit une maturation biologique durant 12 heures minimum entre 9° et 15°C avant d'être barattée dans un butyrateur ou dans une baratte. Les grains de beurre sont ensuite malaxés puis éventuellement lavés. En fin d'élaboration, le pH du beurre doit être inférieur à 6.
Tout procédé destiné à augmenter la teneur en matière sèche non grasse, notamment par incorporation de cultures et ferments lactiques pendant le malaxage sont interdits. De même, tout procédé qui consiste à abaisser le PH du beurre par un autre procédé que la maturation biologique de la crème est interdit, notamment l'ajout de perméat concentré de culture lactique et de levain aromatique au cours de la fabrication du beurre (procédé NIZO).
Le beurre peut être additionné de sel,-dans la limite de la réglementation.

5.5.3. Texturation

Le « Beurre d'Isigny » peut être soumis à un traitement physique de cristallisation lui permettant d'acquérir plasticité et résistance mécanique et de résister sans fondre (beurre de tourage) afin d'être utilisé comme matière première dans des préparations alimentaires, notamment en boulangerie-pâtisserie.

5.5.4. Conditionnement

Le conditionnement du « Beurre d'Isigny » est effectué en unités de vente d'un poids n'excédant pas ~~10~~ 25 kilogrammes. Le transport du beurre en emballages d'un poids supérieur d'atelier à atelier à l'intérieur de l'aire géographique délimitée est autorisé.
Le « Beurre d'Isigny » peut être congelé ou surgelé et maintenu à une température de -18 à -23 °C uniquement s'il est conditionné en unité minimum de 1 kilogramme et maximum de 25 kilogrammes et pendant une durée maximum de 12 mois. La congélation ou surgélation est réalisée au plus tard 10 jours après la fabrication pour les beurres texturés et au plus tard 30 jours après fabrication pour les beurres non texturés.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire

6.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique de production du « Beurre d'Isigny » forme un croissant constitué de terrain sédimentaire, d'altitude basse (<50m). Cet espace, appelé Col du Cotentin, forme une unité géologique remarquable façonnée par de multiples transgressions et régressions marines. On y distingue le « Bas Pays » formé par les grands marais littoraux et alluviaux asséchés mais inondables, du « Haut Pays » bocager formé de plateau et d'îlots calcaires et de basses collines argileuses et caillouteuses à l'est. Les caractéristiques principales du sol sont l'importance des alluvions marines (tangues) et fluviales principalement localisées dans la Baie des Veys et dans les vallées des rivières qui s'y jettent.

Le climat du Col du Cotentin, avec environ des précipitations de 800 mm et plus de 170 jours de pluie bien répartis sur l'année, des températures estivales fraîches et des hivers peu rigoureux, des amplitudes thermiques plus faibles qu'à Saint-Lô ou à Caen, est qualifié de océanique tempéré. Ce climat humide, brumeux et doux est homogène du fait de l'absence de relief. L'influence océanique se traduit aussi par l'importance des vapeurs salines de la mer qui baignent les herbages.

6.1.2. Facteurs humains

Le Col du Cotentin est l'un des pôles herbagers normands qui préexistait à la vague de conversion des labours en prairies de la Normandie commencée en 1800. Les éleveurs ont fait de la région d'Isigny un cru herbager prestigieux qualifié « d'opulentes pâtures, véritables fontaines de crème et de beurre » en 1874 par l'Association Normande.
Dès le milieu du XIXème, les éleveurs du Cotentin défendent la pureté de la race Cotentine qui deviendra la principale souche de la race normande, principalement en raison des aptitudes laitières de cette race locale. Mais ce statut de « berceau de la race » pénalise les éleveurs locaux qui tardent à bénéficier des progrès de l'insémination artificielle et se retournent vers la productive et homogène Prim'Holstein.

A la valorisation de l'herbe par le troupeau laitier, la population du Col du Cotentin a très vite associé la valorisation du lait par l'élaboration et la commercialisation du beurre.
Aujourd'hui les prairies sont à la base de l'alimentation des vaches laitières qui en pâturent l'herbe pendant au moins sept mois, et peuvent en consommer sous une forme apportée le reste de l'année. L'attachement des producteurs à la race normande, excellente beurrière, grâce à un lait riche en matières grasses aussi bien qu'en protéines, permet son maintien dans l'aire géographique dans une proportion significative.

Les savoir-faire de fabrication font appel à la conservation du lait frais par la maîtrise du froid de l'étable à la beurrerie, la régularité des collectes, la mise en œuvre d'une maturation biologique associée à une maîtrise des flores fermentaires via une pasteurisation du lait suivie d'un ensemencement, l'écrémage et enfin le barattage.

6.2. Spécificité du produit

Le « Beurre d'Isigny » est onctueux, avec une bonne aptitude à la tartinabilité. Après texturation il est ferme et malléable avec une pâte ni grasse ni collante ne se cassant pas. De couleur homogène d'ivoire l'hiver à jaune bouton d'or pendant la saison de pâturage, il exprime au nez des notes fraîches rappelant la crème « fleurette ». Sa saveur fine peut s'accompagner de notes de noisette.

6.3. Lien causal

La situation géographique (proximité de la mer) et morphologique (absence de relief) de l'aire géographique explique la répartition régulière des pluies dans l'année et une clémence des températures, même en hiver. Ces éléments sont favorables à la pousse de l'herbe tout au long de l'année ainsi qu'à la longue période de pâturage des animaux. Les sols de nature argilo-calcaire, sédimentaire marine récente, dotés d'une bonne richesse minérale, engendrent une grande richesse de ces herbages tandis que les limons qui coiffent le « Haut-Pays » constituent un remarquable régulateur hydrique favorable à une pousse régulière de l'herbe.

La qualité de la matière grasse du lait de l'aire géographique est obtenue par la combinaison d'apport d'herbe, qui procure les qualités organoleptiques propres à l'appellation et l'onctuosité attendue, avec l'apport de fourrages complémentaires plus énergétiques, qui favorisent la production de globules gras de grande taille permettant de fixer les composés aromatiques du lait apportés par l'herbe.

Le « Beurre d'Isigny » est donc caractérisé par l'utilisation optimale de l'herbe de l'aire avec une période longue de pâturage pour le troupeau laitier et avec une distribution de fourrage conservé en période hivernale associée à l'apport d'autres types de fourrages. En effet le transport de fourrages du Bas-Pays vers le Haut-Pays et leur conservation est une pratique traditionnelle en raison de la géographie des fermes, généralement situées sur le Haut-Pays, mais disposant aussi de pâtures dans le Bas-Pays.

Cette alimentation du cheptel, partiellement de race normande, est à l'origine d'un lait de qualité dont la matière grasse confère au produit son excellente texture onctueuse.

Par ailleurs, la présence de caroténoïdes dans l'herbe grasse des pâturages de la région, favorise la couleur naturelle bouton d'or du beurre lors de la saison de pâturage.

Le maintien d'usages beurriers traditionnels, excluant notamment l'ajout d'arômes et d'acide lactique et utilisant une crème maturée et le barattage, participe fortement à exprimer les caractères de la matière première issue des troupeaux laitiers. Le maintien des relations commerciales avec le tissu des crémeries du territoire national, la restauration régionale et les marchés d'export expliquent aussi la réussite de ces productions.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Chaque emballage de « Beurre d'Isigny » AOP commercialisé est muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimension au moins égale au deux tiers de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.
Une vignette portant les mots « « Beurre d'Isigny » – Appellation d'Origine Protégée » doit être collée ou reproduite sur les emballages ou les récipients sous la responsabilité de l'opérateur.
Le symbole « AOP » de l'Union européenne et la vignette figurent l'un à côté de l'autre ou l'un au-dessus de l'autre, non séparés par d'autre mention. La dimension minimale de l'appellation d'origine ne s'applique pas à la vignette dès lors que cette appellation est déjà présente par ailleurs sur l'étiquetage.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

	Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
Aire géographique	Localisation de la production du lait, transformation et conditionnement	Etre Producteur de lait, transformateur ou conditionneur dans l'aire géographique	Contrôle documentaire et/ou visuel
Production laitière	Proportion minimale de vaches de race normande dans la collecte	30%	Examen documentaire.
	Pâturage des vaches laitières	Au minimum 7 mois de pâturage	Contrôle documentaire et/ou visuel
	Proportion d'herbe dans la ration	L'herbe représente 40% de la ration fourragère pendant la période de pâturage et 20% de la ration fourragère quotidienne le reste de l'année.	Contrôle documentaire et/ou visuel
Fabrication	Réception du lait	Lait provenant d'un producteur habilité	Vérification documentaire
	Temps d'attente du lait	Ecrémage doit être réalisé au maximum 48 heures après réception.	Vérification documentaire
	Traitement thermique de la crème destinée à fabriquer le « Beurre d'Isigny »	Pasteurisation 36 heures maximum après la fin de l'écrémage. Température de pasteurisation entre 86 et 95° pendant 30 à 180 secondes.	Vérification documentaire et/ou analytique
	Maturation de la crème destinée à fabriquer le « Beurre d'Isigny »	La maturation biologique de la crème, 12 heures au minimum à une température de 9 à 15° C, doit commencer au plus tard quarante huit heures après la fin de l'écrémage du lait et 72 heures après réception.	Contrôle documentaire et/ou visuel

	Produits ou procédés interdits	Il est interdit d'utiliser : - des crèmes de lactosérum - des crèmes reconstituées - des crèmes congelées ou surgelées - des matières colorantes ou anti oxygènes - des substances désacidifiantes L'utilisation de tout ingrédient autre que les ferments lactiques ou est interdite Tout procédé destiné à augmenter la teneur en matière sèche non grasse est interdit	Contrôle documentaire et/ou visuel
Conditionnement	Type de conditionnement	Unités de vente d'un poids n'excédant pas 25 kg.	Contrôle documentaire et/ou visuel
Produit fini	Critères physicochimiques et organoleptiques	Conformité au barème de notation. Examen par une commission d'examen organoleptique	Examen analytique et organoleptique