

**Cahier des charges de l'appellation d'origine/ de la dénomination « Beurre d'Isigny»**  
homologué par XXX du, *JORF* du  
**Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°**

**Avertissement :**

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

- Les modifications apparaissent ci-dessous en caractères **gras XXXX**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~.

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)  
Arboreal – 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](mailto: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](mailto: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**

~~Ce produit laitier présente des caractéristiques originales. Le « Beurre d'Isigny » offre une couleur ivoire à jaune « bouton d'or » naturelle. Il est parfumé et Sa texture onctueuse lui confère une bonne~~

**aptitude à être tartiné. Il offre fréquemment des arômes de crème fraîche 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, ~~Balleroy~~, Bernesq, Blay, Le Breuil-en-Bessin, Bricqueville, La Cambe, Campigny, Canchy, Cardonville, Cartigny-l'Épinay, 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, ~~Vaubadon~~, Vaucelles, Vaux-sur-Aure, Vierville-sur-Mer, Vouilly.

#### Département de la Manche

Airel, ~~Amfreville~~, Amigny, ~~Angoville-au-Plain~~, Appeville, Audouville-la-Hubert, Auvers, Auxais, Azeville, Baupte, ~~Beuzeville-au-Plain~~, Beuzeville-la-Bastille, Bloville, Boutteville, Brévands, Brucheville, ~~Carentan~~, **Carentan-les-Marais**, Carquebut, Catz, Cavigny, Cerisy-la-Forêt, Les Champs-de-Losque, ~~La Chapelle-en-Juger~~, ~~Chef du Pont~~, ~~Coigny~~, Couvains, ~~Cretteville~~, Le Désert, Ecausseville, ~~Ecoqueville~~, Emondeville, Eroudeville, Etienville, Feugères, Flottemanville, Fontenay-sur-Mer, ~~Foucarville~~, Fresville, Gouffreville, Gorges, ~~Gourbesville~~, ~~Graignes~~, **Graignes-Mesnil-Angot**, Le Ham, ~~Hébécereville~~, Hémévez, Hiesville, Le Hommet-d'Arthenay, ~~Houesville~~, ~~Houtteville~~, Joganville, Liesville-sur-Douve, ~~Lozon~~, 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, ~~Mesnil-Angot~~, 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, ~~Prétot-Sainte-Suzanne~~, Quinéville, Raids, Rampan, Ravenoville, Remilly-sur-Lozon, Saint-André-de-Bohon, Saint-Clair-sur-l'Elle, ~~Saint-Côme-du-Mont~~, Saint-Cyr, Sainte-Marie-du-Mont, Sainte-Mère-Eglise, ~~Sainteny~~, Saint-Floxel, Saint-Fromond, ~~Saint-Georges-de-Bohon~~, Saint-Georges-Montcocq, Saint-Germain-de-Varreville, Saint-Germain-sur-Sèves, Saint-Hilaire-Petitville, Saint-Jean-de-Daye, Saint-Jean-de-Savigny, ~~Saint-Jores~~, 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**, Tribéhou, Turqueville, Urville, Les Veys, Vierville, Villiers-Fossard, ~~Vindfontaine~~.

#### **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 opérateur 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'opérateur 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 délimitée, **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'usine 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.

~~Afin de garantir l'origine et la qualité du beurre bénéficiant de l'appellation d'origine, une vignette dont le modèle est établi par le groupement, portant les mots "Beurre d'Isigny Appellation d'Origine contrôlée protégée" doit être collée ou reproduite sur les emballages ou les récipients, sous la responsabilité du professionnel intéressé.~~

### **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'écémage 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**

~~Le lait et la crème utilisés pour la fabrication du Beurre d'Isigny doivent satisfaire aux exigences légales et réglementaires relatives tant au cheptel qu'au lait et au beurre.~~

~~Le lait et la crème doivent être pasteurisés.~~

##### **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'écémage, la crème subit une pasteurisation à une température comprise entre 86 et 95°C pendant 30 à 180 secondes.**

~~Les crèmes utilisées doivent avoir subi un traitement thermique d'assainissement limité à la pasteurisation. Ce dernier traitement doit être effectué dans un délai de trente six heures au maximum après la fin de l'écémage du lait.~~

**La teneur minimale en matières grasses 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 ~~bénéficier de l'Appellation~~ **être utilisées pour l'élaboration du beurre.**

~~L'utilisation en vue de la préparation et de la commercialisation de la Crème d'Isigny, des substances suivantes est interdite~~ de crème de lactosérum, ~~ou de saumure ou de babeurre~~, de crème reconstituée, de crème congelée ou surgelée, de matières colorantes ou anti-oxygènes, 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**

~~La maturation biologique des crèmes destinées à la fabrication du Beurre d'Isigny est obligatoire. Elle doit être commencée au plus tard quarante huit heures après l'écémage du lait et être effectuée pendant un délai de douze heures au minimum à une température comprise entre 9° et 15° Celsius.~~

~~La maturation biologique~~ **L'ensemencement** de la crème destinée à la fabrication du « Beurre d'Isigny » ~~est obligatoire~~ **se fait en beurrerie** au plus tard 48 heures après **la fin** de l'écémage, **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, ~~notamment dans la limite de~~ **la réglementation 2% pour le beurre demi-sel.**

### **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 ~~40~~ **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**

~~Entre les reliefs vallonnés du bocage normand et les crêtes paléozoïques du nord Cotentin s'étalent de vastes surfaces basses, subhorizontales constituant le Col du Cotentin. Il se prolonge au nord-est par la Baie des Veys et s'ouvre à l'ouest sur le Golf normand-breton. A l'est, s'étend le Bessin, pays des environs de Bayeux.~~

~~La zone de production délimite les parties de marécages asséchés et les plaines basses sur substrat sédimentaire calcaire de l'ère secondaire et exclut les parties sur substrat de l'ère primaire et paléozoïque.~~

~~Ces régions ont un trait commun : leur nature argileuse et argilo-calcaire, sédimentaire marine récente, engendrent une grande richesse des herbages.~~

~~Une des caractéristiques principales du sol est l'importance des alluvions fluviales principalement localisées dans la Baie des Veys et dans les vallées des rivières qui s'y jettent : Aure, Vire, Taute, Douve et Merderet.~~

~~Des pluies bien réparties dans l'année et une clémence des températures, même en hiver due à l'influence marine, favorisent la croissance d'herbages de qualité tout au long de l'année. Cette alimentation du cheptel est à l'origine d'un lait de qualité d'une grande stabilité au cours de l'année. La matière grasse de ce beurre et de cette crème particulièrement riches en acide oléique confère à ces produits une texture particulière.~~

## **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 XIX<sup>ème</sup>, 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'écémage 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 contrôlée*» 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.**

~~L'emploi des mots géographiques « Isigny » ou « Isigny sur Mer » ou tout autre vocable, graphisme ou illustration évoquant cette aire est interdite pour la détention en vue de la vente, l'exposition, la commercialisation du beurre n'ayant pas été produit, conditionné et commercialisé conformément au décret de l'appellation.~~

## 9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

~~Décret du 30-06-1986 relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée Beurre et Crème d'Isigny.~~

|                   | 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 |

|                            |  |  |  |
|----------------------------|--|--|--|
| <b>Production laitière</b> | <b>Proportion minimale de vaches de race normande dans la collecte</b>       | <b>30%</b>   | <b>Examen documentaire.</b>                |
|                            | <b>Pâturage des vaches laitières</b>   | <b>Au minimum 7 mois de pâturage dont 6 mois nuit et jour.</b>   | <b>Contrôle documentaire et/ou visuel</b>  |
|                            | <b>Proportion d'herbe dans la ration</b>                                     | <b>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.</b>   | <b>Contrôle documentaire et/ou visuel</b>  |
| <b>Fabrication</b>         | Réception du lait  | Lait provenant d'un producteur habilité  | Vérification documentaire                  |
|                            | <b>Temps d'attente du lait</b>   | <b>Ecrémage doit être réalisé au maximum 48 heures après réception.</b>  | <b>Vérification documentaire</b>           |
|                            | Traitement thermique de la crème destinée à fabriquer le « Beurre d'Isigny » | Pasteurisation 36 heures maximum après la fin de l'écémage. <b>Température de pasteurisation entre 86 et 95° pendant 30 à 180 secondes.</b>  | 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'écémage du lait et 72 heures après réception.  | Contrôle documentaire et/ou visuel         |
|                            | Produits ou procédés interdits   | Il est interdit d'utiliser :<br>- des crèmes de lactosérum<br>- des crèmes reconstituées<br>- des crèmes congelées ou surgelées<br>- des matières colorantes ou anti oxygènes<br>- des substances désacidifiantes<br>L'utilisation de tout ingrédient autre que les ferments lactiques ou est interdite<br>Tout procédé destiné à augmenter la teneur en matière sèche non grasse est interdit | Contrôle documentaire et/ou visuel         |
| <b>Conditionnement</b>     | Type de conditionnement  | Unités de vente d'un poids n'excédant pas <del>40</del> <b>25</b> kg.  | Contrôle documentaire et/ou visuel         |
| <b>Produit fini</b>        | Critères physicochimiques et organoleptiques                                 | Conformité au barème de notation.<br>Examen par une commission d'examen organoleptique   | Examen analytique et organoleptique        |