

REGOLAMENTO (CE) N. 828/2003 DELLA COMMISSIONE

del 14 maggio 2003

che modifica taluni elementi dei disciplinari di sedici denominazioni di cui all'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari (Danablu, Monti Iblei, Lesbos, Beaufort, Salers, Reblochon o Reblochon de Savoie, Laguiole, Mont d'Or o Vacherin du Haut-Doubs, Comté, Roquefort, Epoisses de Bourgogne, Brocciu corse o Brocciu, Sainte-Maure de Touraine, Ossau-Iraty, Dinde de Bresse, Huile essentielle de lavande de Haute-Provence)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari ⁽¹⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 692/2003 ⁽²⁾, in particolare l'articolo 9,

considerando quanto segue:

- (1) Ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, la Danimarca ha chiesto che venga modificato il metodo di ottenimento per la denominazione «Danablu», registrata in qualità di indicazione geografica protetta in forza del regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione, del 12 giugno 1996, relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio ⁽³⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 692/2003.
- (2) Ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, l'Italia ha chiesto che vengano modificati la descrizione e il metodo di ottenimento del prodotto per la denominazione «Monti Iblei», registrata in qualità di denominazione d'origine protetta in forza del regolamento (CEE) n. 1107/96.
- (3) Ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, la Grecia ha chiesto che venga modificata la denominazione del prodotto per la denominazione «Lesbos», registrata in qualità di indicazione geografica protetta in forza del regolamento (CEE) n. 1107/96.
- (4) Ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, la Francia ha chiesto che vengano modificati il metodo di ottenimento, l'etichettatura e le condizioni nazionali del prodotto per la denominazione «Beaufort», registrata in qualità di denominazione d'origine protetta in forza del regolamento (CEE) n. 1107/96.
- (5) Ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, la Francia ha chiesto che vengano modificati la descrizione, la zona geografica, il metodo di ottenimento, l'etichettatura e le condizioni nazionali del prodotto per la denominazione «Salers», registrata in qualità di denominazione d'origine protetta in forza del regolamento (CEE) n. 1107/96.

(6) Ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, la Francia ha chiesto che vengano modificati la zona geografica, il metodo di ottenimento, l'etichettatura e le condizioni nazionali del prodotto per la denominazione «Reblochon» o «Reblochon de Savoie», registrata in qualità di denominazione d'origine protetta in forza del regolamento (CEE) n. 1107/96.

(7) Ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, la Francia ha chiesto che vengano modificati la descrizione, la zona geografica, il metodo di ottenimento, l'etichettatura e le condizioni nazionali del prodotto per la denominazione «Laguiole», registrata in qualità di denominazione d'origine protetta in forza del regolamento (CEE) n. 1107/96.

(8) Ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, la Francia ha chiesto che vengano modificati la descrizione, il metodo di ottenimento, l'etichettatura e le condizioni nazionali del prodotto per la denominazione «Mont d'Or» o «Vacherin du Haut-Doubs», registrata in qualità di denominazione d'origine protetta in forza del regolamento (CEE) n. 1107/96.

(9) Ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, la Francia ha chiesto che vengano modificati la descrizione, la zona geografica, il metodo di ottenimento e le condizioni nazionali del prodotto per la denominazione «Comté», registrata in qualità di denominazione d'origine protetta in forza del regolamento (CEE) n. 1107/96.

(10) Ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, la Francia ha chiesto che vengano modificati la descrizione, il metodo di ottenimento, l'etichettatura e le condizioni nazionali del prodotto per la denominazione «Roquefort», registrata in qualità di denominazione d'origine protetta in forza del regolamento (CEE) n. 1107/96.

(11) Ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, la Francia ha chiesto che vengano modificati la denominazione, l'etichettatura e le condizioni nazionali del prodotto per la denominazione «Epoisses de Bourgogne», registrata in qualità di denominazione d'origine protetta in forza del regolamento (CEE) n. 1107/96.

⁽¹⁾ GU L 208 del 24.7.1992, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 99 del 17.4.2003, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1.

- (12) Ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, la Francia ha chiesto che vengano modificati la descrizione, il metodo di ottenimento, l'etichettatura e le condizioni nazionali del prodotto per la denominazione «Brocciu corse» o «Brocciu», registrata in qualità di denominazione d'origine protetta in forza del regolamento (CEE) n. 1107/96.
- (13) Ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, la Francia ha chiesto che vengano modificati la descrizione, l'etichettatura e le condizioni nazionali del prodotto per la denominazione «Sainte-Maure de Touraine», registrata in qualità di denominazione d'origine protetta in forza del regolamento (CEE) n. 1107/96.
- (14) Ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, la Francia ha chiesto che venga modificata la zona geografica del prodotto per la denominazione «Ossau-Iraty», registrata in qualità di denominazione d'origine protetta in forza del regolamento (CEE) n. 1107/96.
- (15) Ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, la Francia ha chiesto che vengano modificati il metodo di ottenimento, l'etichettatura e le condizioni nazionali del prodotto per la denominazione «Dinde de Bresse», registrata in qualità di denominazione d'origine protetta in forza del regolamento (CEE) n. 1107/96.
- (16) Ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, la Francia ha chiesto che vengano modificate la descrizione, la prova dell'origine e le condizioni nazionali del prodotto per la denominazione «Huile essentielle de lavande de Haute-Provence», registrata in qualità di denominazione d'origine protetta in forza del regolamento (CEE) n. 1107/96.
- (17) In seguito all'esame delle sedici richieste suesposte, le modifiche sono state ritenute di non scarsa rilevanza.
- (18) Ai sensi della procedura di cui all'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92 e non trattandosi di modifiche di scarsa rilevanza, la procedura prevista all'articolo 6 si applica mutatis mutandis.
- (19) Le modifiche di cui sopra sono state ritenute conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92. In seguito alla pubblicazione delle modifiche summenzionate nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ⁽¹⁾, nessuna dichiarazione di opposizione, ai sensi dell'articolo 7 del succitato regolamento, è stata inoltrata alla Commissione.
- (20) Dette modifiche devono essere pertanto iscritte nel registro e pubblicate nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Le modifiche di cui all'allegato del presente regolamento sono iscritte nel registro e pubblicate ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento (CEE) n. 2081/92.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 14 maggio 2003.

Per la Commissione

Franz FISCHLER

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU C 151 del 25.6.2002, pag. 9 (Danablu).
 GU C 151 del 25.6.2002, pag. 11 (Monti Iblei).
 GU C 254 del 13.9.2001, pag. 19 (Lesbos).
 GU C 45 del 19.2.2002, pag. 6 (Beaufort).
 GU C 296 del 23.10.2001, pag. 17 (Salers).
 GU C 296 del 23.10.2001, pag. 14 (Reblochon o Reblochon de Savoie).
 GU C 296 del 23.10.2001, pag. 11 (Laguiole).
 GU C 296 del 23.10.2001, pag. 13 (Mont d'Or o Vacherin du Haut-Doubs).
 GU C 296 del 23.10.2001, pag. 8 (Comté).
 GU C 135 del 6.6.2002, pag. 7 (Roquefort).
 GU C 296 del 23.10.2001, pag. 16 (Epoisses de Bourgogne).
 GU C 296 del 23.10.2001, pag. 7 (Brocciu corse o Brocciu).
 GU C 252 del 12.9.2001, pag. 17 (Sainte-Maure de Touraine).
 GU C 151 del 25.6.2002, pag. 10 (Ossau-Iraty).
 GU C 296 del 23.10.2001, pag. 10 (Dinde de Bresse).
 GU C 252 del 12.9.2001, pag. 15 (Huile essentielle de lavande de Haute-Provence).

ALLEGATO

DANIMARCA

Danablu

— Metodo di ottenimento

Anziché:

«Il latte vaccino crudo danese è sottoposto ad un trattamento che assicura la standardizzazione del suo tenore lipico, subisce quindi un'omogeneizzazione e una termizzazione e viene addizionato con fermenti, con una coltura che permette lo sviluppo della muffa blu e con caglio (previa acidificazione). Quando ha raggiunto la consistenza voluta, la cagliata viene tagliata con il coltello ed eventualmente leggermente agitata. La pasta viene poi messa nelle forme, per essere quindi drenata, salata, sforacchiata e messa infine in magazzino.»

leggi:

«Il latte vaccino crudo danese è sottoposto ad un trattamento che assicura la standardizzazione del suo tenore lipico, subisce quindi un'omogeneizzazione e una pastorizzazione oppure una termizzazione e viene addizionato con fermenti, con una coltura che permette lo sviluppo della muffa blu e con caglio (previa acidificazione). Quando ha raggiunto la consistenza voluta, la cagliata viene tagliata con il coltello ed eventualmente leggermente agitata. La pasta viene poi messa nelle forme, per essere quindi drenata, salata, sforacchiata e messa infine in magazzino.»

ITALIA

Monti Iblei

— Descrizione

Aggiunta di:

All'atto dell'immissione al consumo, l'olio extravergine di oliva «Monti Iblei» deve possedere inoltre i seguenti valori:

K 232 = 2,20

K 270 = 0,18

— Metodo di ottenimento

L'olio extravergine di oliva «Monti Iblei» è ottenuto da olive sane, raccolte a partire dall'inizio dell'invasatura delle drupe (anziché dal 20 settembre) fino al 15 gennaio di ogni anno.

GRECIA

Olio di Lesbos

— Denominazione

Anziché: «Lesbos (IGP)»,

leggi: «Lesvos (IGP)» o «Mytilène (IGP)»

(denominazioni da usare alternativamente a seconda dei casi).

Ogni qualvolta la denominazione «Lesbos» compare nel disciplinare, si legga «Lesvos» o «Mytilène».

FRANCIA

Beaufort

— Metodo di ottenimento

Vengono fornite alcune precisazioni sul metodo di ottenimento del «Beaufort». Dette precisazioni riguardano la conservazione del latte, il latte utilizzato, il fatto che per il riscaldamento della cagliata si utilizza tradizionalmente una vasca in rame e il divieto di utilizzare la denominazione per commercializzare il formaggio grattugiato.

— Etichettatura

I formaggi «chalet d'alpage» sono identificati mediante una placca di caseina aggiuntiva.

— Condizioni nazionali

Anziché: «Decreto del 12 agosto 1993»,

leggi: «Decreto relativo alla denominazione di origine controllata Beaufort.».

FRANCIA

Salers

— Descrizione

Il peso del formaggio «Salers» varia da 30 a 50 kg (*anziché:* da 35 a 50 kg).

Il suo contenuto di materia grassa è pari ad almeno 44 grammi (*anziché:* 45 grammi).

— Zona geografica

Limitazione della zona geografica ad una parte del dipartimento del Cantal e ad alcuni cantoni e comuni dei dipartimenti limitrofi al fine di riaffermare la centralità del luogo di origine della denominazione e dei siti tradizionali della stagionatura.

— Metodo di ottenimento

I punti salienti del metodo di produzione del «Salers» sono indicati di seguito:

— la produzione è autorizzata dal 15 aprile al 15 novembre (*anziché:* dal 1° maggio al 31 ottobre), quando gli animali sono al pascolo,

— la lavorazione del formaggio consta di una serie di operazioni e di parametri tecnologici relativi: al latte (prodotto nell'azienda agricola, nel periodo in cui gli animali sono al pascolo), all'aggiunta del caglio (a una temperatura compresa tra 30 e 34 °C), alla cagliatura, alla rottura della cagliata, alle prime pressature progressive, alla triturazione, ad una fase di acidificazione seguita da una fase di maturazione, all'incorporazione del sale nella massa, alla sistemazione nella forma e alle pressature finali,

— in funzione della sua durata, la stagionatura si svolge ad una temperatura variabile compresa tra 6 e 14 °C (*anziché:* massima di 12 °C), con un tasso di umidità relativo superiore al 95 %; durante la stagionatura, i formaggi vengono regolarmente rivoltati ed asciugati.

— Etichettatura

Aggiunta di: «I formaggi sono inoltre identificabili grazie ad un rilievo, impresso su una faccia, recante due volte il nome della denominazione. Tutti i formaggi possono inoltre fregiarsi di una dicitura in rilievo, impressa su una faccia, con il nome dell'azienda "Ferme de ...".

I formaggi ottenuti dalla trasformazione di latte proveniente da mandrie composte esclusivamente da vacche della razza Salers presentano inoltre un rilievo impresso con la menzione "tradition Salers", nonché la rappresentazione di teste di vacca Salers sui lati.».

— Condizioni nazionali

Anziché: «Decreto del 29 dicembre 1986»,

leggi: «Decreto relativo alla denominazione di origine controllata "Salers".».

FRANCIA

Reblochon o Reblochon de Savoie

— Zona geografica

Modifiche minime della zona geografica: esclusione di due comuni situati nell'arrondissement di Saint-Jean de Maurienne; inserimento dell'intero territorio di un comune fino ad allora compreso solo parzialmente; inserimento di parte di due comuni e presa d'atto di una modifica formale relativa alla separazione di vecchi comuni che fino ad allora ne costituivano uno solo.

— Metodo di ottenimento

I punti salienti del metodo di ottenimento del «Reblochon» o «Reblochon de Savoie» sono indicati di seguito:

— salvo eccezioni limitate al 25 % del fabbisogno annuale della mandria da latte, le vacche sono alimentate con foraggi della zona geografica: erba dei pascoli d'estate e fieno correttamente conservato d'inverno; sono vietati gli insilati nelle aziende che producono latte destinato alla fabbricazione di Reblochon,

— la lavorazione del formaggio si effettua in laboratori specialmente adibiti; sono aggiunti parametri tecnici relativi alla raccolta, al magazzinaggio e al ricevimento del latte, all'aggiunta del caglio (entro 24 ore dalla prima mungitura a una temperatura compresa tra 30 e 35 °C) e dei fermenti lattici, alla cagliatura, alla sistemazione nelle forme (forme perforate con diametro di 14 cm e altezza compresa tra 6 e 8 cm), alla pressatura, alla salatura, alla prestagionatura dopo la rimozione dalle forme (della durata minima di 4 giorni), alla lavatura e alla stagionatura (a una temperatura compresa tra 12 e 14 °C),

- a titolo di deroga, la stagionatura può essere effettuata in due comuni limitrofi situati al di fuori della zona geografica fino al 1° gennaio 2015 (*anziché*: senza limiti),
- il confezionamento in forme intere (obbligatorio per i formaggi fabbricati in azienda) o in mezze forme si effettua nella zona geografica.

Vengono fornite precisazioni relative alla fabbricazione in azienda.

— Etichettatura

Una placca di caseina, apposta durante la lavorazione, reca il numero di identificazione del laboratorio.

La dicitura «fermier» può essere utilizzata a determinate condizioni.

— Condizioni nazionali

Anziché: «Decreto del 29 dicembre 1986»,

leggi: «Decreto relativo alla denominazione di origine controllata Reblochon».

FRANCIA

Laguiole

— Descrizione

Il «Laguiole» è un formaggio dal peso variabile tra 25 e 50 kg (*anziché*: 30 e 50 kg).

È vietata la commercializzazione del «Laguiole râpé» (grattugiato).

— Zona geografica

Allargamento della zona geografica ad un numero limitato di comuni: 19 compresi nei dipartimenti dell'Aveyron e della Lozère e uno nel dipartimento del Cantal, che presentano le medesime caratteristiche del nucleo originario della denominazione di origine, rispettandone i fattori naturali e umani.

— Metodo di ottenimento

I punti salienti del metodo di ottenimento del «Laguiole» sono specificati di seguito:

- a decorrere dal 1° gennaio 2004, sono autorizzate unicamente le razze bovine Simmenthal francese e Aubrac,
- tranne in caso di eccezionali condizioni climatiche, l'alimentazione delle vacche è assicurata dalle produzioni di foraggio della zona geografica: erba di pascolo per almeno 120 giorni in estate, fieno in una proporzione di almeno il 30 % in inverno e insilato di erba preventivamente essiccata; a partire dal 1° gennaio 2004, è vietata la presenza di insilato di mais nella razione delle vacche da latte,
- la produzione media di latte per vacca nell'azienda non può superare i 6 000 litri l'anno,
- le diverse fasi della lavorazione del formaggio: ricevimento e trattamento del latte; aggiunta del caglio entro 48 ore dalla prima mungitura ad una temperatura compresa tra 30 e 35 °C; aggiunta di fermenti lattici; cagliatura; prima pressatura; maturazione; triturazione; incorporazione del sale nella massa; maturazione della toma salata; sistemazione nella forma; seconda pressatura.
- Le menzioni «buron» e «fermier» sono autorizzate a determinate condizioni.

— Etichettatura

L'identificazione del formaggio avviene tramite un rilievo impresso sullo stesso rappresentante il toro di Laguiole e recante la dicitura «Laguiole».

— Condizioni nazionali

Anziché: «Decreto del 29 dicembre 1986»,

leggi: «Decreto relativo alla denominazione di origine controllata Laguiole».

FRANCIA

Mont d'Or o Vacherin du Haut-Doubs

— Descrizione

Il formaggio «Mont d'Or» o «Vacherin du Haut-Doubs», il cui peso, scatola compresa, varia da 480 grammi a 1,3 chilogrammi (*anziché*: da 400 grammi a 1 chilogrammo scatola esclusa), o da 2 chilogrammi a 3,2 chilogrammi (*anziché*: da 1,8 a 3 chilogrammi), si presenta intero nella scatola. Non può essere congelato.

Il tasso di umidità nel formaggio scremato non può superare il 75 % (*anziché*: il tenore minimo di materia secca è di 45 grammi per 100 grammi di formaggio).

— Metodo di ottenimento

I punti salienti del metodo di ottenimento del «Mont d'Or» o «Vacherin du Haut-Doubs» sono specificati di seguito:

- l'alimentazione delle vacche è assicurata da una superficie di pascolo di almeno un ettaro per capo di bestiame,
- la lavorazione del formaggio si effettua nel periodo dal 15 agosto al 15 marzo (*anziché*: dal 15 agosto al 31 marzo); l'immissione in consumo può avvenire esclusivamente dal 10 settembre al 10 maggio; sono inoltre aggiunti alcuni parametri tecnici relativi al raffreddamento del latte e all'aggiunta del caglio;
- la stagionatura: le celle presentano un grado minimo di umidità del 92 %.

— Etichettatura

Le diciture dell'etichettatura, tra cui figurano il nome della denominazione, la menzione «Appellativo d'origine contrôlée», il logo nonché il nome per esteso del laboratorio di fabbricazione, devono essere riportate sul bordo esterno della scatola.

— Condizioni nazionali

Anziché: «Decreto del 29 dicembre 1986»,

leggi: «Decreto relativo alla denominazione di origine controllata "Mont d'Or" o "Vacherin du Haut-Doubs"».

FRANCIA

Comté

— Descrizione

Il formaggio ha un peso variabile tra 30 e 48 chilogrammi (*anziché*: 35 e 55 chilogrammi), un diametro compreso tra 50 e 75 centimetri (*anziché*: 40 e 70 centimetri) e un'altezza che varia tra 8 e 13 centimetri (*anziché*: 9 e 13 centimetri). Lo spessore al centro della forma non deve superare l'altezza dello scalzo moltiplicata per il coefficiente 1,4. Il tenore in sale non deve essere inferiore a 0,6 grammi di cloruro di sodio per 100 grammi di formaggio. Il tasso di umidità del formaggio scremato non deve essere superiore al 54 %.

Il formaggio può anche presentarsi sotto forma di tagli preconfezionati.

— Zona geografica

Restringimento della zona geografica: esclusione di 90 comuni.

— Metodo di ottenimento

I punti salienti del metodo di ottenimento del «Comté» sono specificati di seguito:

- tranne in casi eccezionali, l'alimentazione della mandria da latte è assicurata da foraggi provenienti dalla zona geografica con una superficie minima di un ettaro di pascolo per vacca; gli insilati e gli altri alimenti fermentati sono vietati per tutta la mandria da latte,
- il latte è raccolto entro un raggio massimo di 25 chilometri rispetto al luogo di trasformazione; possono tuttavia essere concesse modifiche limitate e deroghe,
- il latte, ottenuto da non più di due mungiture consecutive, è raffreddato e talora parzialmente scremato; è quindi addizionato di caglio naturale, entro ventiquattro ore dalla prima mungitura, e di fermenti lattici selezionati; la cagliata è riscaldata in caldaie di rame e mantenuta ad una temperatura di 53 °C per almeno trenta minuti,
- la pressatura, effettuata ad una pressione minima di 150 g/cm², deve essere mantenuta per almeno sei ore,
- la stagionatura avviene in due fasi: una prestagionatura (temperatura compresa tra 10 e 15 °C e umidità superiore al 90 %) che dura almeno ventun giorni, e una seconda fase che si svolge in apposito locale caldo (temperatura compresa tra 14 e 19 °C) o freddo (temperatura inferiore a 14 °C). Le forme sono rivoltate regolarmente, salate con sale marino e unte con microrganismi specifici in superficie. La stagionatura dei formaggi, tassativamente su assi di legno di Picea per almeno 120 giorni (*anziché*: 90 giorni), deve essere effettuata all'interno della zona geografica;
- il preconfezionamento deve effettuarsi nella zona geografica (*anziché*: senza limiti), salvo deroghe limitate ad un periodo di 5 anni; possono essere tagliate unicamente forme selezionate in funzione di determinati criteri relativi alla struttura della pasta e della crosta; il taglio deve inoltre essere effettuato entro quindici giorni dall'uscita dal locale di stagionatura (*anziché*: senza condizioni).

— Condizioni nazionali

Anziché: «Decreto del 29 dicembre 1986»,

leggi: «Decreto relativo alla denominazione di origine controllata "Comté"».

FRANCIA

Roquefort

— Descrizione

Il formaggio ha uno spessore compreso tra 8,5 e 11,5 centimetri (cm) (anziché 8,5 e 10,5 cm) e un peso compreso tra 2,5 e 3 chilogrammi (kg) (anziché 2,5 e 2,9 kg). Il tenore in sostanza secca non deve risultare inferiore a 55 grammi/100 grammi di formaggio stagionato (anziché 56 grammi/100 grammi).

— Metodo di ottenimento

È precisata la razza delle pecore delle greggi lattiere (razza «Lacaune» e pecore «nere» ottenute da animali conformi alla norma prevista per la razza «Lacaune»), nonché il periodo per l'adeguamento pari a 5 anni. Sono fornite maggiori precisazioni circa la loro alimentazione (proveniente, salvo deroghe, almeno per tre quarti dalla zona; pascolo quotidiano obbligatorio non appena le condizioni atmosferiche lo consentano).

Sono fornite precisazioni riguardo al latte e al relativo magazzinaggio, all'aggiunta del caglio (realizzata ad una temperatura compresa tra 28 °C e 34 °C), alla cagliata (di cui è vietato il ritardo), alla formatura della cagliata (effettuata dopo il pre-sgocciolamento), allo sgocciolamento (effettuato senza pressatura), alla marchiatura, all'inseminazione e alla spillatura del formaggio; il termine per la spillatura e la collocazione in cantina per stagionatura è di due giorni al massimo, quattro a particolari condizioni. La lavorazione del formaggio si effettua in laboratori specialmente adibiti.

Il formaggio viene messo a stagionare e a maturare per un periodo di almeno 90 giorni a decorrere dal giorno di fabbricazione. Durante questo periodo, si procede alla stagionatura, seguita dalla maturazione a temperatura controllata. Il formaggio viene esposto a nudo nelle cantine per il periodo necessario al buono sviluppo del *Penicillium Roqueforti*. Il periodo in questione non può in alcun modo essere inferiore a due settimane. Segue una maturazione lenta in involucri protettivi nelle stesse cantine oppure in ambienti a temperatura controllata nei quali i formaggi vengono collocati. Il confezionamento in involucri protettivi viene effettuato unicamente nelle cantine.

Le operazioni di maturazione, magazzinaggio, taglio, confezionamento, pre-imballaggio e imballaggio hanno luogo unicamente nel comune di Roquefort-sur-Soulzon.

— Etichettatura

Ad eccezione del marchio confederale della «Pecora Rossa», di altri marchi di fabbrica o commerciali particolari, nonché di ragioni sociali o di insegne, è vietata l'aggiunta di qualsiasi caratteristica o menzione alla denominazione «Roquefort».

— Condizioni nazionali

Anziché: «Decreto del 29 dicembre 1986»,

leggi: «Decreto relativo alla denominazione di origine controllata Roquefort».

FRANCIA

Epoisses de Bourgogne

— Nome e etichettatura

Anziché: «Epoisses de Bourgogne»,

leggi: «Epoisses»

— Condizioni nazionali

Anziché: «Decreto del 14 maggio 1991»,

leggi: «Decreto relativo alla denominazione di origine controllata Epoisses».

FRANCIA

Brocciu corse o Brocciu

— Descrizione

Il «Brocciu corse» o «Brocciu» ha un peso variabile tra 250 grammi e 3 chilogrammi (*anziché:* 500 grammi e 1 500 grammi), a seconda dell'impiego di uno dei quattro tipi di forme previsti (da 3 kg, 1 kg, 500 g e 250 g).

Il tipo «passu» contiene almeno 35 grammi di materia secca per 100 grammi di formaggio.

— Metodi di ottenimento

I punti salienti del metodo di ottenimento del «Brocciu corse» o «Brocciu» sono descritti di seguito:

- dal luglio 2006, le uniche razze autorizzate sono la razza ovina corsa e la razza caprina corsa,
- il siero fresco prodotto tramite coagulazione presamica del latte deve essere utilizzato entro due ore dall'ottenimento. Nella fase di riscaldamento, il siero viene addizionato di latte fresco intero crudo in quantità non superiore al 25 % del volume del siero (*anziché*: del 35 %) e di acqua potabile in quantità non superiore al 15 % (*anziché*: senza limite); è vietato l'impiego di latte e di siero congelati, in polvere o conservati in qualunque altra forma,
- la cagliata ottenuta è sistemata a mano e delicatamente, in diverse riprese, in fasciere di forma troncoconica dalle dimensioni adeguate,
- il «Brocciu corse» o «Brocciu» di tipo «passu» è salato a secco e fatto stagionare per almeno 21 giorni (*anziché*: 15 giorni).

— Etichettatura

L'etichettatura indica il nome della denominazione e la dicitura «Appellation d'origine contrôlée» o «AOC», in caratteri di dimensioni pari almeno ai due terzi di quelli più grandi che figurano sull'etichetta stessa.

Il formaggio fresco deve recare la dicitura «frais». La data di fabbricazione va obbligatoriamente indicata.

Il formaggio stagionato deve essere contrassegnato dalla dicitura «passu» (*anziché*: «sec» o «passu»).

— Condizioni nazionali

Anziché: «Decreto del 10 giugno 1983»,

leggi: «Decreto relativo alla denominazione di origine controllata "Brocciu corse" o "Brocciu"».

FRANCIA

Sainte-Maure de Touraine

— Descrizione

I formaggi sono ricoperti in superficie da uno strato di cenere di carbone di legna. All'interno della pasta è inserita, nel senso della lunghezza, una paglia di cereale (*anziché*: disposizione non obbligatoria).

— Etichettatura

Sulla paglia è apposto un dispositivo di identificazione.

— Condizioni nazionali

Anziché: «Decreto del 29 giugno 1990»,

leggi: «Decreto relativo alla denominazione di origine controllata "Sainte-Maure de Touraine"».

FRANCIA

Ossau-Iraty

— Zona geografica

La zona è limitata, per il dipartimento Pyrénées-Atlantiques, ai comuni o alle frazioni di comuni del dipartimento situati sulla riva sinistra dell'Ousse, del Gave de Pau, dei Gaves riuniti e dell'Adour presso la loro confluenza nonché a una frazione del comune di Lons situata sulla riva destra del Gave de Pau.

Sono stati pertanto esclusi 176 comuni del dipartimento Pyrénées-Atlantiques.

FRANCIA

Dinde de Bresse

— Metodo di ottenimento

I punti salienti del metodo di ottenimento della «Dinde de Bresse» sono specificati di seguito:

- allevamento degli animali: i pulcini devono essere nati prima del 1° giugno (*anziché*: 1° luglio); i branchi devono essere formati da non più di 1 500 individui (*anziché*: senza limiti); il periodo di crescita in libertà deve durare almeno 15 settimane (*anziché*: 14 settimane); la densità delle tacchine nella fase finale di ingrasso deve essere al massimo di 5/m²; nelle loro aziende, gli allevatori possono allevare tacchine unicamente nel rispetto delle condizioni di produzione della denominazione di origine,
- l'alimentazione è proveniente dalla zona geografica (*anziché*: senza precisazioni),
- la somministrazione di medicinali veterinari deve essere sospesa nelle tre settimane precedenti l'abbattimento (*anziché*: 2 settimane),
- le operazioni di abbattimento, di spennatura e di preparazione delle tacchine vengono effettuate in gran parte a mano.

— Etichettatura

Gli elementi di identificazione sono: l'anello dell'allevatore intorno alla zampa, la fascetta intorno al collo chiusa da un sigillo e l'etichetta dell'associazione degli allevatori.

— Condizioni nazionali

Anziché: «Decreto del 22 dicembre 1976»,

leggi: «Decreto relativo alla denominazione di origine controllata "Dinde de Bresse"».

FRANCIA

Huile essentielle de lavande de Haute-Provence

— Descrizione

Aggiunta di criteri analitici intesi ad una più precisa caratterizzazione del prodotto a denominazione di origine.

— Prova dell'origine

Sono fornite alcune precisazioni relative all'impiego dell'olio essenziale a denominazione di origine nei prodotti elaborati a partire da tale olio, vista la specificità del prodotto usato in profumeria: la base che costituisce il profumo non deve contenere altre materie o sostanze, naturali o sintetiche, aventi un odore simile a quello dell'olio essenziale medesimo.

— Condizioni nazionali

Anziché: «Decreto del 14 dicembre 1981»,

leggi: «Decreto relativo alla denominazione di origine controllata "Huile essentielle de lavande de Haute-Provence"».
