

32003R0828

2003.5.15.

AZ EURÓPAI UNIÓ HIVATALOS LAPJA

L 120/3

## A BIZOTTSÁG 828/2003/EK RENDELETE

(2003. május 14.)

**a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 2081/92/EGK tanácsi rendelet 17. cikkében megállapított eljárás szerint a földrajzi jelzések és eredetmegjelölések bejegyzéséről szóló 1107/96/EK rendelet mellékletében szereplő 16 elnevezés (Danablu, Monti Iblei, Lesbos, Beaufort, Salers, Reblochon vagy Reblochon de Savoie, Laguiole, Mont d'Or vagy Vacherin du Haut-Doubs, Comté, Roquefort, Epoisses de Bourgogne, Brocciu corse vagy Brocciu, Sainte-Maure de Touraine, Ossau-Iraty, Dinde de Bresse, Huile essentielle de lavande de Haute-Provence) meghatározásának módosításáról**

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a legutóbb a 692/2003/EK rendelettel <sup>(1)</sup> módosított, a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 1992. július 14-i 2081/92/EGK tanácsi rendeletre <sup>(2)</sup> és különösen annak 9. cikkére,

mivel:

- (1) A 2081/92/EGK rendelet 9. cikkének megfelelően Dánia kérte a legutóbb a 692/2003/EK rendelettel módosított, a 2081/92/EGK tanácsi rendelet 17. cikkében megállapított eljárás szerint a földrajzi jelzések és eredetmegjelölések bejegyzéséről szóló, 1996. június 12-i 1107/96/EK bizottsági rendelet <sup>(3)</sup> értelmében oltalom alatt álló földrajzi jelzésként bejegyzett „Danablu” elnevezés tekintetében az előállítási módra vonatkozó rész módosítását.
- (2) A 2081/92/EGK rendelet 9. cikkének megfelelően Olaszország kérte az 1107/96/EK rendelet értelmében oltalom alatt álló eredetmegjelölésként bejegyzett „Monti Iblei” elnevezés tekintetében a leírásra és az előállítási módra vonatkozó rész módosítását.
- (3) A 2081/92/EGK rendelet 9. cikkének megfelelően Görögország kérte az 1107/96/EK rendelet értelmében oltalom alatt álló eredetmegjelölésként bejegyzett „Lesbos” elnevezés tekintetében a leírásra vonatkozó rész módosítását.
- (4) A 2081/92/EGK rendelet 9. cikkének megfelelően Franciaország kérte az 1107/96/EK rendelet értelmében oltalom alatt álló eredetmegjelölésként bejegyzett „Beaufort” elnevezés tekintetében a leírásra, a címkézésre és az előállítási módra vonatkozó rész módosítását.
- (5) A 2081/92/EGK rendelet 9. cikkének megfelelően Franciaország kérte az 1107/96/EK rendelet értelmében oltalom alatt álló eredetmegjelölésként bejegyzett „Salers” elnevezés tekintetében a leírásra, a földrajzi területre, a címkézésre, az előállítási módra és a nemzeti előírásokra vonatkozó rész módosítását.

- (6) A 2081/92/EGK rendelet 9. cikkének megfelelően Franciaország kérte az 1107/96/EK rendelet értelmében oltalom alatt álló eredetmegjelölésként bejegyzett „Reblochon” vagy „Reblochon de Savoie” elnevezés tekintetében a földrajzi területre, az előállítási módra, a címkézésre és a nemzeti előírásokra vonatkozó rész módosítását.
- (7) A 2081/92/EGK rendelet 9. cikkének megfelelően Franciaország kérte az 1107/96/EK rendelet értelmében oltalom alatt álló eredetmegjelölésként bejegyzett „Laguiole” elnevezés tekintetében a leírásra, a földrajzi területre, az előállítási módra, a címkézésre és a nemzeti előírásokra vonatkozó rész módosítását.
- (8) A 2081/92/EGK rendelet 9. cikkének megfelelően Franciaország kérte az 1107/96/EK rendelet értelmében oltalom alatt álló eredetmegjelölésként bejegyzett „Mont d'Or” vagy „Vacherin du Haut-Doubs” elnevezés tekintetében a leírásra, az előállítási módra, a címkézésre és a nemzeti előírásokra vonatkozó rész módosítását.
- (9) A 2081/92/EGK rendelet 9. cikkének megfelelően Franciaország kérte az 1107/96/EK rendelet értelmében oltalom alatt álló eredetmegjelölésként bejegyzett „Comté” elnevezés tekintetében a leírásra, a földrajzi területre, az előállítási módra és a nemzeti előírásokra vonatkozó rész módosítását.
- (10) A 2081/92/EGK rendelet 9. cikkének megfelelően Franciaország kérte az 1107/96/EK rendelet értelmében oltalom alatt álló eredetmegjelölésként bejegyzett „Roquefort” elnevezés tekintetében a leírásra, az előállítási módra, a címkézésre és a nemzeti előírásokra vonatkozó rész módosítását.
- (11) A 2081/92/EGK rendelet 9. cikkének megfelelően Franciaország kérte az 1107/96/EK rendelet értelmében oltalom alatt álló eredetmegjelölésként bejegyzett „Epoisses de Bourgogne” elnevezés tekintetében a leírásra, a címkézésre és a nemzeti előírásokra vonatkozó rész módosítását.

<sup>(1)</sup> HL L 99., 2003.4.17., 1. o.<sup>(2)</sup> HL L 208., 1992.7.24., 1. o.<sup>(3)</sup> HL L 148., 1996.6.21., 1. o.

- (12) A 2081/92/EGK rendelet 9. cikkének megfelelően Franciaország kérte az 1107/96/EK rendelet értelmében oltalom alatt álló eredetmegjelölésként bejegyzett „Brocciu corse” vagy „Brocciu” elnevezés tekintetében a leírásra, az előállítási módra, a címkézésre és a nemzeti előírásokra vonatkozó rész módosítását.
- (13) A 2081/92/EGK rendelet 9. cikkének megfelelően Franciaország kérte az 1107/96/EK rendelet értelmében oltalom alatt álló eredetmegjelölésként bejegyzett „Sainte-Maure de Touraine” elnevezés tekintetében a leírásra, a címkézésre és a nemzeti előírásokra vonatkozó rész módosítását.
- (14) A 2081/92/EGK rendelet 9. cikkének megfelelően Franciaország kérte az 1107/96/EK rendelet értelmében oltalom alatt álló eredetmegjelölésként bejegyzett „Ossau-Iraty” elnevezés tekintetében a földrajzi területre vonatkozó rész módosítását.
- (15) A 2081/92/EGK rendelet 9. cikkének megfelelően Franciaország kérte az 1107/96/EK rendelet értelmében oltalom alatt álló eredetmegjelölésként bejegyzett „Dinde de Bresse” elnevezés tekintetében az előállítási módra, a címkézésre és a nemzeti előírásokra vonatkozó rész módosítását.
- (16) A 2081/92/EGK rendelet 9. cikkének megfelelően Franciaország kérte az 1107/96/EK rendelet értelmében oltalom alatt álló eredetmegjelölésként bejegyzett „Huile essentielle de lavande de Haute-Provence” elnevezés tekintetében a leírásra, a származásigazolásra és a nemzeti előírásokra vonatkozó rész módosítását.
- (17) A 16 módosítási kérelem vizsgálatát követően a Bizottság úgy ítélte meg, hogy a szóban forgó módosítások nem minősülnek kisebb módosításnak.
- (18) A 2081/92/EGK rendelet 9. cikkében megállapított eljárásnak megfelelően és tekintettel arra, hogy a módosítások nem minősülnek kisebb módosításnak, a 6. cikk szerinti eljárást kell megfelelően alkalmazni.
- (19) A Bizottság úgy határozott, hogy a módosítások mind a 16 esetben megfelelnek a 2081/92/EGK rendeletnek. A fenti elnevezéseknek az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való közzétételét<sup>(1)</sup> követően nem érkezett a Bizottsághoz a rendelet 7. cikke szerinti kifogási nyilatkozat.
- (20) Következésképpen a fent említett módosításokat be kell jegyezni és azokat közzé kell tenni az *Európai Unió Hivatalos Lapjában*,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

#### 1. cikk

Az e rendelet mellékletében meghatározott módosításokat a Bizottság a 2081/92/EGK rendelet 6. cikke (4) bekezdésével összhangban bejegyzi és közzéteszi.

#### 2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2003. május 14-én.

a Bizottság részéről

Franz FISCHLER

a Bizottság tagja

<sup>(1)</sup> HL C 151., 2002.6.25., 9. o. (Danablu).  
 HL C 151., 2002.6.25., 11. o. (Monti Iblei).  
 HL C 254., 2001.9.13., 19. o. (Lesbos).  
 HL C 45., 2002.2.19., 6. o. (Beaufort).  
 HL C 296., 2001.10.23., 17. o. (Salers).  
 HL C 296., 2001.10.23., 14. o. (Reblochon, illetve Reblochon de Savoie).  
 HL C 296., 2001.10.23., 11. o. (Laguiole).  
 HL C 296., 2001.10.23., 13. o. (Mont d'Or, illetve Vacherin du Haut-Doubs).  
 HL C 296., 2001.10.23., 8. o. (Comté).  
 HL C 135., 2002.6.6., 7. o. (Roquefort).  
 HL C 296., 2001.10.23., 16. o. (Epoisses de Bourgogne).  
 HL C 296., 2001.10.23., 7. o. (Brocciu corse, illetve Brocciu).  
 HL C 252., 2001.9.12., 17. o. (Sainte-Maure de Touraine).  
 HL C 151., 2002.6.25., 10. o. (Ossau-Iraty).  
 HL C 296., 2001.10.23., 10. o. (Dinde de Bresse).  
 HL C 252., 2001.9.12., 15. o. (Huile essentielle de lavande de Haute-Provence).

## MELLÉKLET

## DÁNIA

**Danablu**

## – Előállítási mód:

„A nyers dán tehéntejet a tejsírszázalék-beállítást követően homogenizálásnak, majd hőkezelésnek vetik alá. Vajkultúrákat, képpenészgomba-kultúrákat, majd a savanyodást követően alvadásserkentőket adnak hozzá. Megfelelő keménység elérését követően az alvadékot feldarabolják; esetleg enyhén összekeverik. A sajttészta formába öntik, lecsepegtetik, sózzák, túvel lyuggatják, majd tárolják.”

*helyett*

„A nyers dán tehéntejet a tejsírszázalék-beállítást követően homogenizálásnak és pasztörözésnek, illetve hősterilizálásnak vetik alá. Vajkultúrákat, képpenészgomba-kultúrákat, majd a savanyodást követően alvadásserkentőket adnak hozzá. Megfelelő keménység elérését követően az alvadékot feldarabolják; esetleg enyhén összekeverik. A sajttészta formába öntik, lecsepegtetik, sózzák, túvel lyuggatják, majd tárolják.”

*értendő.*

## OLASZORSZÁG

**Monti Iblei**

## – Leírás:

A leírásra vonatkozó rész a következő szöveggel egészül ki:

A Monti Iblei extra szűz olívaolaj a forgalomba hozatalkor a következő értékekkel is kell, hogy rendelkezzen:

K 232 < 2,20

K 270 < 0,18.

## – Előállítási mód:

A Monti Iblei extra szűz olívaolaj minden évben az érés kezdetétől (szeptember 20-a *helyett*) január 15-ig szüretelt egészséges olajbogyóból készül.

## GÖRÖGORSZÁG

**Lesbosi olaj**

## – Név:

„Lesbos (OF)”

*helyett*

„Lesvos (OF)”, illetve „Mitilini (OF)”

*értendő,*

(minden esetben a helységnevek egyikét kell használni).

A termékleírásban szereplő „Lesbos” elnevezés helyett minden esetben „Lesvos”, illetve „Mitilini” értendő.

## FRANCIAORSZÁG

**Beaufort**

## – Előállítási mód:

A „Beaufort” elnevezésű sajt gyártási eljárását illetően részletesebb adatok bejegyzésére kerül sor. Ezek az adatok a tej kiválasztására és tartósítására, illetve arra vonatkoznak, hogy az alvadékot hagyományosan rézüstben hevítik, továbbá hogy ilyen elnevezésű sajt nem árusítható reszelt formában.

## – Címkézés:

A „Chalet d'alpage” elnevezésű sajt azonosítása a kazeintartalomra utaló kiegészítő címke útján történik.

## – Nemzeti előírások:

„az 1993. augusztus 12-i rendelet”

*helyett*

„az eredetmegjelölésként bejegyzett »Beaufort« elnevezésről szóló rendelet”

*értendő.*

## FRANCIAORSZÁG

**Salers**

## – Leírás:

A „Salers” elnevezésű sajtok tömege (35 kg-tól 50 kg-ig *helyett*) 30 kg-tól 50 kg-ig terjedhet.Zsírartalmuk legalább (45 g *helyett*) 44 g.

## – Földrajzi terület:

Annak érdekében, hogy a földrajzi terület a megjelölésben megnevezett vidék központi részére és azokra a helyekre szorítkozzék, ahol a sajt érlelése hagyományosan folyik, az érintett terület Cantal megye egy részére, valamint a környező megyék egyes kerületeire és településeire korlátozódik.

## – Előállítási mód:

Az előállítási mód főbb pontjai tekintetében az alábbi kiegészítő adatszolgáltatásra kerül sor:

- a sajt készítése (május 1-jétől október 31-ig terjedő időszak *helyett*) április 15-től november 15-ig, a legeltetés időszakában engedélyezett.
- a sajtkészítési folyamat meghatározása a tejjel (a tejtermelés a legeltetés időszakában folyik a gazdaságban), a beoltással (30 °C és 34 °C közötti hőmérsékleten), az aladási folyamattal, az alvadék felaprításával, az előpréseléssel, a töretéssel, a savanyodást követő érleléssel, valamint a sajtészta anyagában való sózásával, formába helyezéssel és utópréseléssel kapcsolatos számos művelet és technikai paraméter útján történik,
- a sajt érlelése a folyamat időtartamától függően legfeljebb 6 °C és 14 °C közötti hőmérsékleten (12 °C maximum-hőmérséklet *helyett*), 95 %-os páratartalom felett történik; az érlelés során rendszeresen forgatják a sajtokat és felületüket áttörlik.

## – Címkézés:

A címkézésre vonatkozó rész a következő szöveggel egészül ki: „A sajt azonosítása a tetejükön elhelyezett domborított felületű bélyegzőlenyomattal történik, amelyben kétszer is szerepel az eredetmegjelölés. A sajt tetején a gazdaság azonosítására szolgáló »Firme de ...« feliratot tartalmazó domborított felületű bélyegzőlenyomat is elhelyezhető.”

„A kizárólag salersi fajtából álló tehénállománytól származó tejből készült sajtok tetején a »tradition Salers« feliratot tartalmazó domborított felületű bélyegzőlenyomat és a salersi tehén fejének ábrázolása is elhelyezhető.”

## – Nemzeti előírások:

„az 1986. december 29-i rendelet”

*helyett*

„az eredetmegjelölésként bejegyzett »Salers« elnevezésről szóló rendelet”

*értendő.*

## FRANCIAORSZÁG

**Reblochon vagy Reblochon de Savoie**

## – Földrajzi terület:

A földrajzi területre vonatkozó részben eszközölt korlátozott számú változtatások Saint-Jean de Maurienne két települése bejegyzésének törlését, egy eddig csak részben bejegyzett község teljes egészének és két további település meghatározott részeinek bejegyzését, valamint korábban összevont községek szétválásával kapcsolatos alaki módosításokat foglalnak magukban.

## – Előállítási mód:

A „Reblochon” vagy „Reblochon de Savoie” sajtok előállítási módjai főbb pontjai tekintetében az alábbi kiegészítő adatszolgáltatásra kerül sor:

- a tejelő állomány éves takarmányszükségletének 25 %-a erejéig megengedett kivételektől eltekintve a takarmánynak az érintett földrajzi területről kell származnia: nyáron legeltetés, télen pedig megfelelően tartósított takarmánynövények formájában; a „Reblochon” elnevezésű sajt készítéséhez használt tejet előállító gazdaságokban tilos szilázs etetése,
- a sajt készítése konkrétan erre a célra szánt kisüzemekben folyik; a bejegyzett adatok a tej begyűjtésére, tárolására és szállítására, a beoltásra (az első fejtől számított legkésőbb 24 órán belül, 30 °C és 35 °C közötti hőmérsékleten), vajkultúrák hozzáadására, az aladási folyamatra, a sajt formázására (14 cm átmérőjű és 6–8 cm magas lyuggatott formázókeretben), a préselésre, a sózásra, a formából való kivételt követő (legalább 4 napig tartó) előérlelésre, a sajt felületének lemosására, majd (12 °C és 14 °C közötti hőmérsékleten végzett) utóérlelésre vonatkozó technikai paraméterekkel egészülnek ki,

- mentesség nyújtása esetén az érlelés (végleges hatály *helyett*) 2015. január 1-jéig terjedő hatállyal az érintett földrajzi területen kívül elhelyezkedő, két szomszédos közigazgatási területen is végezhető,
- a sajtok egészben (amely tejgazdaságban készített sajt esetén kötelező), illetve félbevágott formában való csomagolását az érintett földrajzi területen kell végezni.

A tejgazdaságban készített sajt gyártási eljárására vonatkozóan kiegészítő adatok bejegyzésére kerül sor.

- Címkézés:

A gyártás során a terméken elhelyezett, kazeintartalomra utaló címkén szerepel az üzem azonosító száma is.

Meghatározott feltételek teljesülése esetén a „fermier” szó is használható.

- Nemzeti előírások:

„az 1986. december 29-i rendelet”

*helyett*

„az eredetmegjelölésként bejegyzett »Reblochon« elnevezésről szóló rendelet”

*értendő.*

## FRANCIAORSZÁG

### Laguiole

- Leírás:

A „Laguiole” elnevezésű sajtok tömege (30 kg-tól 50 kg-ig *helyett*) 25 kg-tól 50 kg-ig terjedhet.

„Laguiole” elnevezésű sajt nem forgalmazható reszelt formában.

- Földrajzi terület:

Az érintett terület földrajzi kiterjesztése korlátozott számú (Aveyron és Lozère megyében 19, Cantal megyében pedig egy) településre, amelyek természeti és humán tényezőinek jellemzői megegyeznek az eredetmegjelölésben megnevezett vidék központi részére jellemző körülményekkel.

- Előállítási mód:

A „Laguiole” elnevezésű sajtok esetében az előállítási mód fő pontjait az alábbiak tekintetében pontosítják:

- 2004. január 1-jétől csak a francia simmenthali és aubrac fajta engedélyezett,
- amennyiben az időjárási viszonyok engedik, az állatok kizárólag az érintett földrajzi területen termesztett takarmányt fogyaszthatnak: nyáron legalább 120 napig legeltetés, télen pedig a takarmány legalább 30 %-át kitevő, fonnyasztott fűszilázssal kiegészített széna etetése útján; 2004. január 1-jétől tilos kukoricaszilázssal etetni a tejelő teheneket,
- a gazdaság tehenenkénti átlagos tejhozama nem haladhatja meg az évi 6 000 litert,
- a sajtkészítés különböző szakaszai: a tej begyűjtése, feldolgozása, beoltása legkésőbb az első fejest követő 48 órán belül 30 °C és 35 °C közötti hőmérsékleten, vajkultúra hozzáadása, alvadási folyamat, előpréselés, érlelés, töretés, a sajtészta anyagában való sózása, sóban érlelés, formába helyezés, utópréselés,
- meghatározott feltételek teljesülése esetén a „buron” (pásztorkunyhó) és a „fermier” (tanyaház) szó is használható.

- Címkézés:

A sajt további azonosítására a sajt kérgén elhelyezett, laguiole-i bika ábrázolása és a „Laguiole” feliratot tartalmazó domborított felületű bélyegzőlenyomat szolgál.

- Nemzeti előírások:

„az 1986. december 29-i rendelet”

*helyett*

„az eredetmegjelölésként bejegyzett »Laguiole« elnevezésről szóló rendelet”

*értendő.*

## FRANCIAORSZÁG

### Mont d'Or vagy Vacherin du Haut-Doubs

- Leírás:

A „Mont d'Or” vagy „Vacherin du Haut-Doubs” elnevezésű sajtokat, amelyek tömege (doboz nélkül 400 g-tól 1 kg-ig *helyett*) dobozzal együtt 480 g-tól 1,3 kg-ig, illetve (1,8 kg-tól 3 kg-ig *helyett*) 2 kg-tól 3,2 kg-ig terjedhet, egészben, dobozoltan forgalmazzák. Fagyasztásuk tilos.

(100 g sajt szárazanyag-tartalma legalább 45 g *helyett*) a zsírmentes sajtösszeg nedvességtartalma nem haladhatja meg a 75 %-ot.

– Előállítási mód:

A „Mont d'Or” vagy „Vacherin du Haut-Doubs” sajtok gyártási eljárása főbb pontjai tekintetében az alábbi kiegészítő adatszolgáltatásra kerül sor:

- minden egyes tehénre legalább 1 hektár legelőterületnek kell jutnia,
- a sajt készítésére (augusztus 15-től március 31-ig *helyett*) augusztus 15-től március 15-ig kerülhet sor; forgalomba hozatala kizárólag a szeptember 10-től május 10-ig terjedő időszakban megengedett; a bejegyzés a tej hűtésére és beoltására vonatkozóan meghatározott technikai paraméterekkel egészül ki,
- érlelés: a pince páratartalmának legalább 92 %-osnak kell lennie.

– Címkézés:

A címkére vonatkozó jellemzőket, vagyis az elnevezést, az „Appellation d'origine contrôlée” (bejegyzett eredetmegjelölés) kifejezést, a logót és a sajtkészítő üzem nevét (jól olvashatóan) a doboz oldalán kell elhelyezni.

– Nemzeti előírások:

„az 1986. december 29-i rendelet”

*helyett*

„az eredetmegjelölésként bejegyzett »Mont d'Or«, illetve »Vacherin du Haut-Doubs« elnevezésről szóló rendelet”

*értendő.*

## FRANCIAORSZÁG

### Comté

– Leírás:

A sajt tömege (35 kg-tól 55 kg-ig *helyett*) 30 kg-tól 48 kg-ig, átmérője (40 cm-től 70 cm-ig *helyett*) 50 cm-től 75 cm-ig, magassága pedig (9 cm-től 13 cm-ig *helyett*) 8 cm-től 13 cm-ig terjedhet. A sajt középpontjában mért magasság legfeljebb 1,4-szerese lehet a külső peremnél mért magasságnak. A sótartalom 100 g sajtban legalább 0,6 g nátrium-klorid. A zsírtmentes sajttömeg nedvességtartalma nem haladhatja meg az 54 %-ot.

A sajt előrecsomagolt kiszerelésben is forgalmazható.

– Földrajzi terület:

Az érintett földrajzi terület csökkentése 90 település bejegyzésének törlését foglalja magában.

– Előállítási mód:

A „Comté” sajt gyártási eljárása főbb pontjai tekintetében az alábbi kiegészítő adatszolgáltatásra kerül sor:

- hacsak kivételes körülmények nem merülnek fel, a tejelő állományt az érintett földrajzi területen termesztett takarmánnyal kell etetni úgy, hogy egy tehénre legalább egy hektár legelő jusson; szilázs és fermentált takarmány etetése a tejelő állomány egészére nézve tilos,
- a tejet 25 kilométeres körzeten belül kell begyűjteni; a feldolgozóüzemnek az érintett területen belül kell elhelyezkednie; korlátozott mértékben meghatározott korrekciók és mentességek engedélyezhetők,
- a legfeljebb két egymást követő fejből nyert tejet lehűtik, és esetleg részben lefölozik; az első fejből számított legfeljebb 24 órán belül természetes tejtöltöt és meghatározott vajkultúrákat adnak hozzá; az alvadékok réztartályban hevítik és legalább 30 percig 53 °C-os hőmérsékleten tartják,
- az alvadékokat legalább 150 g/cm<sup>2</sup> nyomáson legalább hat órán át préselik,
- az érlelés két szakaszból áll: az előérlelés (10 °C és 15 °C közötti hőmérsékleten, 90 %-ot meghaladó páratartalomnál) legalább 21 napig tart, az utóérlelésre pedig vagy meleg (14 °C és 19 °C közötti hőmérsékletű), vagy hűvös (14 °C alatti hőmérsékletű) pincében kerül sor. A sajtokat rendszeresen forgatják, tengeri sóval sózzák, felületüket pedig bedörzsölik sajtkennel. Az érlelést lucfenyődeszkán, legalább (90 nap *helyett*) 120 napig az érintett földrajzi területen kell végezni,
- (ilyen értelmű korlátozás hiánya *helyett*) az előrecsomagolást az érintett földrajzi területen kell végezni, hacsak legfeljebb öt évig terjedő mentesség nyújtására nem kerül sor; (ilyen értelmű korlátozás hiánya *helyett*) csak a sajt állagára és kérére vonatkozó követelményeknek megfelelő sajt darabolható fel, amely eljárást 15 napon belül végre kell hajtani azt követően, hogy a sajt kikerült az érlelő pincéből.

## – Nemzeti előírások:

„az 1986. december 29-i rendelet”

helyett

„az eredetmegjelölésként bejegyzett »Comté« elnevezésről szóló rendelet”

értendő.

## FRANCIAORSZÁG

**Roquefort**

## – Leírás:

A sajt magassága (8,5 cm-től 10,5 cm-ig helyett) 8,5 cm-től 11,5 cm-ig, tömege pedig (2,5 kg-tól 2,9 kg-ig helyett) 2,5 kg-tól 3 kg-ig terjedhet. 100 gramm érett sajtra vetített szárazanyag-tartalma nem lehet kevesebb (56 gramm helyett) 55 grammnál.

## – Előállítási mód:

A bejegyzés kiegészül a tejelő juh fajtájának meghatározásával (lacaune-i fajta és a lacaune-i fajta vonatkozó előírásnak megfelelő állományból származó „fekete”), öt év türelmi időt biztosítva a fajtaelőírásnak való megfelelés céljából. A bejegyzés további adatokkal egészül ki az állatok takarmányozására vonatkozóan (amely legalább háromnegyedének az érintett földrajzi területről kell származnia, hacsak kivétel nem biztosított; amennyiben az időjárási viszonyok engedik, kötelező a napi legeltetés).

A bejegyzés további adatokkal egészül ki a tejszár és annak tárolására, (28 °C és 34 °C közötti hőmérsékleten való) beoltására, az alvadékra (tilos az alvadás késleltetése) és annak (előzetes lecsepegtetést követő) formázására, majd újabb lecsepegtetésére (préselés nélkül), ereztetésére, penészpórával való beoltására és túvel lyuggatására vonatkozóan; a sajttészta lyuggatását és érlelő barlangba szállítását két, illetve – meghatározott feltételek esetén – négy napon belül el kell végezni. A sajtot kifejezetten az erre a célra épített kisüzemekben készítik.

A sajtot a készítésétől számított legalább 90 napig érlelik és pihentetik. Ennek során először érlelik, majd meghatározott hőmérsékleten pihentetik a sajtot. Addig hagyják szabadon a barlangban, amíg a *Penicillium roqueforti* megfelelőképpen ki nem fejlődik. Ennek legalább két hétig kell tartania. Ezt követően lassú, pihentető érlelés következik légmentes védőburkolatban vagy a barlangban, vagy a sajt tárolására szolgáló, meghatározott hőmérsékletű pincében. Védőburkolatba helyezésre csak a barlangban kerülhet sor.

A sajt pihentető érlelése, tárolása, darabolása, kondicionálása, előrecsomagolása és csomagolása kizárólag Roquefort-sur-Soulzon településen történhet.

## – Címkézés:

A „Brebis Rouge” közös védjegy, egyéb különleges kereskedelmi, illetve a gyártásra vonatkozó jelölések, továbbá cégnevek és cégjelzések kivételével tilos minősítő jelzőt vagy bármely egyéb szót fűzni a „Roquefort” elnevezéshez.

## – Nemzeti előírások:

„az 1986. december 29-i rendelet”

helyett

„az eredetmegjelölésként bejegyzett »Roquefort« elnevezésről szóló rendelet”

értendő.

## FRANCIAORSZÁG

**Epoisses de Bourgogne**

## – Elnevezés és címkézés:

„Epoisses de Bourgogne”

helyett

„Epoisses”

értendő.

## – Nemzeti előírások:

„az 1991. május 14-i rendelet”

helyett

„az eredetmegjelölésként bejegyzett »Epoisses« elnevezésről szóló rendelet”

értendő.

## FRANCIAORSZÁG

**Brocciu corse vagy Brocciu**

## – Leírás:

A „Brocciu corse”, illetve „Brocciu” elnevezésű sajt tömege (500 grammtól 1 500 grammig helyett) 250 grammtól 3 kilogrammig terjedhet, és a készítése során használt négy különböző sajtfajta őrletartalma 3 kg, 1 kg, 500 g, illetve 250 g.

A „passu” típusú sajt 100 grammja legalább 35 gramm szárazanyagot tartalmaz.

– Előállítási mód:

A „Brocciu corse”, illetve „Brocciu” sajt gyártási eljárása főbb jellemzői tekintetében az alábbi kiegészítő adatszolgáltatásra kerül sor:

- 2006 júliusától csak korzikai juhajta és korzikai kecskeajta engedélyezett,
- az oltós alvadékból nyert friss savót legfeljebb a kinyerést követő két órán belül fel kell használni. A savó hevítése során, a savó térfogatának legfeljebb (35 % helyett) 25 %-a erejéig friss és nyers teljes tej, valamint (ilyen értelmű korlátozás hiánya helyett) a savó térfogatának legfeljebb 15 %-a erejéig ivóvíz hozzáadására kerül sor; tilos fagyasztott, porított vagy bármilyen egyéb formában tartósított tej, illetve savó használata,
- az így nyert sajtésztaát kézzel, több egymást követő lépésben gondosan eljárva, megfelelő méretű, csonka kúp alakú sajtformába helyezik,
- a „passu” típusú „Brocciu corse”, illetve „Brocciu” sajtot száraz sóval besózzák, majd legalább (15 nap helyett) 21 napig érlelik.

– Címkézés:

A címkén a megfelelő elnevezés és az „Appellation d'origine contrôlée” (bejegyzett eredetmegjelölés), illetve az „AOC” betűjel olvasható, a címkén szereplő legnagyobb betűméret legalább kétharmadának megfelelő méretben.

Friss sajt esetén a „frais” (friss) jelzőnek is szerepelnie kell a címkén. Kötelező továbbá feltüntetni a gyártás napját.

Érlelt sajt esetén („sec” vagy „passu” helyett) a „passu” jelzőnek kell szerepelnie a címkén.

– Nemzeti előírások:

|                                                                                                     |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| „az 1983. június 10-i rendelet”                                                                     | helyett  |
| „az eredetmegjelölésként bejegyzett »Brocciu corse«, illetve »Brocciu« elnevezésről szóló rendelet” | értendő. |

## FRANCIAORSZÁG

### Sainte-Maure de Touraine

– Leírás:

A sajt felszínét fahamuporral hintik meg. (A korábban nem kötelező előírás helyett) a sajt belsejében, hosszanti irányban egy búzaszalmaszálát helyeznek el.

– Címkézés:

A szalmaszállhoz rögzítve azonosító jelzés található.

– Nemzeti előírások:

|                                                                                             |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| „az 1990. június 29-i rendelet”                                                             | helyett  |
| „az eredetmegjelölésként bejegyzett »Sainte-Maure de Touraine« elnevezésről szóló rendelet” | értendő. |

## FRANCIAORSZÁG

### Ossau-Iraty

– Földrajzi terület:

Az érintett terület Pyrénées-Atlantiques megyében az Ousse, majd a Gave de Pau, a Gaves Réunis és találkozásukat követően az Adour bal partján elhelyezkedő településekre, illetve azok meghatározott részeire, valamint a Gave de Pau jobb partján fekvő Lons település meghatározott részére korlátozódik.

Pyrénées-Atlantiques megye 176 településének bejegyzése törlésre kerül.

## FRANCIAORSZÁG

**Dinde de Bresse**

## – Előállítási mód:

A „Dinde de Bresse” (bresse-i tanyasi pulyka) előállítási módjára vonatkozó kiegészítő adatszolgáltatás főbb pontjai a következők:

- a pulyka nevelése: a csibéket (július 1-je *helyett*) június 1-je előtt kell keltetni; (ilyen értelmű korlátozás hiánya *helyett*) egy csoportban nem lehet több 1 500 pulykánál; legalább 15 hétig szabadtartásos telepen kell nevelni a pulykákat;
- a hizlalás befejező szakaszában az állomány sűrűsége nem lehet több négyzetméterenként öt pulykánál; a tenyésztők csak az eredetmegjelölésnek megfelelő körülmények között nevelt pulykát tarthatnak a gazdaságukban,
- (ilyen értelmű előírás hiánya *helyett*) a takarmánynak az érintett földrajzi területről kell származnia,
- a vágás előtti (két hét *helyett*) három héten belül tilos az állatok gyógyszeres készítménnyel való kezelése,
- vágás: a pulyka kopasztását és elsődleges feldolgozásának egyéb műveleteit főként kézzel kell végezni.

## – Címkézés:

Az azonosítás módja: a gazda azonosító gyűrűje a pulyka lábán, a nyak tövénél ólomzár emblémával és egyesületi címkével.

## – Nemzeti előírások:

„az 1976. december 22-i rendelet”

*helyett,*

„az eredetmegjelölésként bejegyzett »Dinde de Bresse« elnevezésről szóló rendelet”

*értendő.*

## FRANCIAORSZÁG

**Huile essentielle de lavande de Haute-Provence**

## – Leírás:

A bejegyzés az eredetmegjelöléssel ellátott termék pontosabb meghatározására szolgáló analitikai követelményekkel egészül ki.

## – Származási igazolás:

A termék egyéb készítményekben való felhasználására vonatkozó kiegészítő adatszolgáltatás, illatszeripari egyedi jellemzőire vonatkozóan. A terméket alkotó bázis nem tartalmazhat semmiféle olyan egyéb természetes vagy szintetikus anyagot, amelynek illata hasonlít a megjelölt eredetű illóolajéhoz.

## – Nemzeti előírások:

„az 1981. december 14-i rendelet”

*helyett*

„az eredetmegjelölésként bejegyzett »Huile essentielle de lavande de Haute-Provence« elnevezésről szóló rendelet”

*értendő.*