

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 828/2003 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ
της 14ης Μαΐου 2003

για την τροποποίηση των στοιχείων της συγγραφής υποχρεώσεων δεκαέξι ονομασιών που περιλαμβάνονται στο παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1107/96 σχετικά με την καταχώρηση των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (Danablu, Montl Ibli, Λέσβος, Beaufort, Salers, Reblochon ή Reblochon de Savoie, Laguiole, Mont d'Or ή Vacherin du Haut-Doubs, Comté, Roquefort, Epoisses de Bourgogne, Brocciu corse ή Brocciu, Sainte-Maure de Touraine, Ossau-Iraty, Dinde de Bresse, αιθέριο έλαιο λεβάντας της Haute-Provence)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου, της 14ης Ιουλίου 1992, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽¹⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 692/2003 ⁽²⁾, και ιδίως το άρθρο 9,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 9 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, η Δανία ζήτησε για την ονομασία «Danablu», που έχει καταχωρηθεί ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της Επιτροπής, της 12ης Ιουνίου 1996, σχετικά με την καταχώρηση των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου ⁽³⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 692/2003, την τροποποίηση της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 9 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, η Ιταλία ζήτησε για την ονομασία «Montl Ibli», που έχει καταχωρηθεί ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96, την τροποποίηση της περιγραφής και της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος.
- (3) Σύμφωνα με το άρθρο 9 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, η Ελλάδα ζήτησε για την ονομασία «Λέσβος», που έχει καταχωρηθεί ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96, την τροποποίηση της ονομασίας του προϊόντος.
- (4) Σύμφωνα με το άρθρο 9 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, η Γαλλία ζήτησε για την ονομασία «Beaufort», που έχει καταχωρηθεί ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96, την τροποποίηση της μεθόδου παραγωγής, της σήμανσης και της εθνικής απαίτησης του προϊόντος.
- (5) Σύμφωνα με το άρθρο 9 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, η Γαλλία ζήτησε για την ονομασία «Salers», που έχει καταχωρηθεί ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96, την τροποποίηση

της περιγραφής, της γεωγραφικής περιοχής, της μεθόδου παραγωγής, της σήμανσης και της εθνικής απαίτησης του προϊόντος.

- (6) Σύμφωνα με το άρθρο 9 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, η Γαλλία ζήτησε για την ονομασία «Reblochon» ή «Reblochon de Savoie», που έχει καταχωρηθεί ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96, την τροποποίηση της γεωγραφικής περιοχής, της μεθόδου παραγωγής, της σήμανσης και της εθνικής απαίτησης του προϊόντος.
- (7) Σύμφωνα με το άρθρο 9 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, η Γαλλία ζήτησε για την ονομασία «Laguiole», που έχει καταχωρηθεί ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96, την τροποποίηση της περιγραφής, της γεωγραφικής περιοχής, της μεθόδου παραγωγής, της σήμανσης και της εθνικής απαίτησης του προϊόντος.
- (8) Σύμφωνα με το άρθρο 9 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, η Γαλλία ζήτησε για την ονομασία «Mont d'Or» ή «Vacherin du Haut-Doubs», που έχει καταχωρηθεί ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96, την τροποποίηση της περιγραφής, της σήμανσης και της εθνικής απαίτησης του προϊόντος.
- (9) Σύμφωνα με το άρθρο 9 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, η Γαλλία ζήτησε για την ονομασία «Comté», που έχει καταχωρηθεί ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96, την τροποποίηση της περιγραφής, της γεωγραφικής περιοχής, της μεθόδου παραγωγής και της εθνικής απαίτησης του προϊόντος.
- (10) Σύμφωνα με το άρθρο 9 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, η Γαλλία ζήτησε για την ονομασία «Roquefort», που έχει καταχωρηθεί ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96, την τροποποίηση της περιγραφής, της μεθόδου παραγωγής, της σήμανσης και της εθνικής απαίτησης του προϊόντος.
- (11) Σύμφωνα με το άρθρο 9 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, η Γαλλία ζήτησε για την ονομασία «Epoisses de Bourgogne», που έχει καταχωρηθεί ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96, την τροποποίηση της περιγραφής, της σήμανσης και της εθνικής απαίτησης του προϊόντος.

⁽¹⁾ ΕΕ L 208 της 24.7.1992, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 99 της 17.4.2003, σ. 1.

⁽³⁾ ΕΕ L 148 της 21.6.1996, σ. 1.

- (12) Σύμφωνα με το άρθρο 9 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, η Γαλλία ζήτησε για την ονομασία «Brocciu corse» ή «Brocciu», που έχει καταχωρηθεί ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96, την τροποποίηση της περιγραφής, της μεθόδου παραγωγής, της σήμανσης και της εθνικής απαίτησης του προϊόντος.
- (13) Σύμφωνα με το άρθρο 9 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, η Γαλλία ζήτησε για την ονομασία «Sainte-Maure de Touraine», που έχει καταχωρηθεί ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96, την τροποποίηση της περιγραφής, της σήμανσης και της εθνικής απαίτησης του προϊόντος.
- (14) Σύμφωνα με το άρθρο 9 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, η Γαλλία ζήτησε για την ονομασία «Ossau-Iraty», που έχει καταχωρηθεί ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96, την τροποποίηση της γεωγραφικής περιοχής του προϊόντος.
- (15) Σύμφωνα με το άρθρο 9 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, η Γαλλία ζήτησε για την ονομασία «Dinde de Bresse», που έχει καταχωρηθεί ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96, την τροποποίηση της μεθόδου παραγωγής, της σήμανσης και της εθνικής απαίτησης του προϊόντος.
- (16) Σύμφωνα με το άρθρο 9 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, η Γαλλία ζήτησε για την ονομασία «Αιθέριο έλαιο λεβάντας της Haute-Provence», που έχει καταχωρηθεί ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96, την τροποποίηση της περιγραφής, της δυνατότητας ελέγχου της προέλευσης και της εθνικής απαίτησης του προϊόντος.
- (17) Στη συνέχεια της εξέτασης των δεκαέξι αυτών αιτήσεων τροποποίησης, θεωρείται ότι πρόκειται για σημαντικές τροποποιήσεις.
- (18) Σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 9 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 και δεδομένου ότι πρόκειται για σημαντικές τροποποιήσεις, εφαρμόζεται η διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 6, τηρουμένων των αναλογιών.
- (19) Διαπιστώθηκε ότι πρόκειται στις περιπτώσεις αυτές για τροποποιήσεις σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92. Δεν έχει διαβιβασθεί καμία δήλωση ένστασης στην Επιτροπή στη συνέχεια της δημοσίευσης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* ⁽¹⁾ των εν λόγω ονομασιών, κατά την έννοια του άρθρου 7 του εν λόγω κανονισμού.
- (20) Κατά συνέπεια, οι τροποποιήσεις αυτές πρέπει να αποτελούν αντικείμενο δημοσίευσης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι τροποποιήσεις που εμφανίζονται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού εγγράφονται και δημοσιεύονται σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 14 Μαΐου 2003.

Για την Επιτροπή
Franz FISCHLER
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ EE C 151 της 25.6.2002, σ. 9 (Danablu).
EE C 151 της 25.6.2002, σ. 11 (Monti Iblei).
EE C 254 της 13.9.2001, σ. 19 (Λέσβος).
EE C 45 της 19.2.2002, σ. 6 (Beaufort).
EE C 296 της 23.10.2001, σ. 17 (Salers).
EE C 296 της 23.10.2001, σ. 14 (Reblochon ή Reblochon de Savoie).
EE C 296 της 23.10.2001, σ. 11 (Laguiole).
EE C 296 της 23.10.2001, σ. 13 (Mont d'Or ή Vacherin du Haut-Doubs).
EE C 296 της 23.10.2001, σ. 8 (Comté).
EE C 135 της 6.6.2002, σ. 7 (Roquefort).
EE C 296 της 23.10.2001, σ. 16 (Epoisses de Bourgogne).
EE C 296 της 23.10.2001, σ. 7 (Brocciu corse ή Brocciu).
EE C 252 της 12.9.2001, σ. 17 (Sainte-Maure de Touraine).
EE C 151 της 25.6.2002, σ. 10 (Ossau-Iraty).
EE C 296 της 23.10.2001, σ. 10 (Dinde de Bresse).
EE C 252 της 12.9.2001, σ. 15 (Αιθέριο έλαιο λεβάντας της Haute-Provence).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΔΑΝΙΑ

Danablu

— Μέθοδος παραγωγής:

αντί:

«Το νωπό αγελαδινό γάλα Δανίας υποβάλλεται σε επεξεργασία με σκοπό την τυποποίηση της περιεκτικότητάς του σε λίπος, υφίσταται ομογενοποίηση, θερμική επεξεργασία και κατόπιν προστίθενται σε αυτό ουσίες ζύμωσης προκειμένου να δημιουργηθεί το μούχλιασμα και η πήξη (μετά την οξυποίηση). Όταν αποκτήσει την επιθυμητή συνεκτικότητα, το προϊόν της πήξης κόβεται με μαχαίρι. Έπειτα μπορεί να υπάρξει ελαφρά ανακίνηση. Το προϊόν της πήξης τοποθετείται κατόπιν σε μήτρες, αποστραγγίζεται, αλατίζεται και αποθηκεύεται.»

διάβαζε:

«Το νωπό αγελαδινό γάλα Δανίας υποβάλλεται σε επεξεργασία με σκοπό την τυποποίηση της περιεκτικότητάς του σε λίπος, υφίσταται ομογενοποίηση, παστερίωση ή θερμική επεξεργασία και κατόπιν προστίθενται σε αυτό ουσίες ζύμωσης προκειμένου να δημιουργηθεί το μούχλιασμα και η πήξη (μετά την οξυποίηση). Όταν αποκτήσει την επιθυμητή συνεκτικότητα, το προϊόν της πήξης κόβεται με μαχαίρι. Έπειτα μπορεί να υπάρξει ελαφρά ανακίνηση. Το προϊόν της πήξης τοποθετείται κατόπιν σε μήτρες, αποστραγγίζεται, αλατίζεται και αποθηκεύεται.»

ΙΤΑΛΙΑ

Monti Iblei

— Περιγραφή:

Προστίθενται τα ακόλουθα:

Κατά τη στιγμή της διάθεσης στην κατανάλωση, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Monti Iblei οφείλει να ανταποκρίνεται στις ακόλουθες χαρακτηριστικές τιμές:

K 232 ≤ 2,20

K 270 ≤ 0,18

— Μέθοδος παραγωγής:

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Monti Iblei παράγεται από υγιείς ελιές, συγκομιζόμενες από την έναρξη της ωρίμανσης του ελαιοκάρπου (αντί από τις 20 Σεπτεμβρίου) έως τις 15 Ιανουαρίου εκάστου έτους.

ΕΛΛΑΔΑ

Ελαιόλαδο Λέσβου

— Ονομασία:

αντί: «Λέσβος (ΠΠΕ)»,

διάβαζε: «Λέσβος (ΠΠΕ) ή «Μυτιλήνη (ΠΠΕ)»

(οι ονομασίες χρησιμοποιούνται εναλλακτικά, κατά περίπτωση).

Όπου η ονομασία «Λέσβος» εμφανίζεται στη συγγραφή υποχρεώσεων, διάβαζε «Λέσβος» ή «Μυτιλήνη».

ΓΑΛΛΙΑ

Beaufort

— Μέθοδος παραγωγής:

Ορισμένα στοιχεία της μεθόδου παραγωγής του «Beaufort» διευκρινίζονται. Οι διευκρινίσεις αφορούν τη διατήρηση του γάλακτος, το γάλα που χρησιμοποιείται, το γεγονός ότι το δοχείο που χρησιμεύει για τη θέρμανση της πτυίας είναι κατά παράδοση από χαλκό και το γεγονός ότι η εμπορία με την ονομασία προέλευσης απαγορεύεται για το τυρί που παρουσιάζεται ξυσμένο.

— Σήμανση:

Η ταυτοποίηση των τυριών «chalet d'alpage» εξασφαλίζεται με ένα επιπλέον πλακίδιο καζέινης.

— Εθνική απαίτηση:

αντί: «Διάταγμα της 12ης Αυγούστου 1993»,

διάβαζε: «Διάταγμα σχετικά με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης “Beaufort”».

ΓΑΛΛΙΑ

Salers

— Περιγραφή:

Το βάρος του τυριού «Salers» ποικίλλει από 30 έως 50 χιλιόγραμμα (αντί: 35 έως 50 χιλιόγραμμα).

Περιλαμβάνει τουλάχιστον 44 γραμμάρια λιπαρής ουσίας (αντί: 45 γραμμάρια).

— Γεωγραφική περιοχή:

Περιορισμός της γεωγραφικής περιοχής με σκοπό τη συγκέντρωση της γεωγραφικής περιοχής στο λίκνο της ονομασίας προέλευσης και των παραδοσιακών τοποθεσιών όπου πραγματοποιείται η εκτέπνυση, σε ένα μέρος του διαμερισματος του Cantal και σε ορισμένα καντόνια και κοινότητες των γειτονικών διαμερισμάτων.

— Μέθοδος παραγωγής:

Τα βασικά στοιχεία της μεθόδου παραγωγής του «Salers» προσδιορίζονται κατωτέρω:

— η παραγωγή επιτρέπεται από τις 15 Απριλίου έως τις 15 Νοεμβρίου (αντί: από την 1η Μαΐου έως τις 31 Οκτωβρίου) όταν βόσκουν τα ζώα,

— η παρασκευή του τυριού ορίζεται από έναν ορισμένο αριθμό εργασιών και τεχνολογικών παραμέτρων που αφορούν: το γάλα (γάλα που παράγεται στη γεωργική εκμετάλλευση, όταν τα ζώα βόσκουν), την προσθήκη πυτίας στο γάλα (σε θερμοκρασία μεταξύ 30 και 34°C), την πήξη, την κοπή του πήγματος, τις πρώτες σταδιακές συμπίεσεις, το θρυμματισμό, μια φάση οξίνισης που ακολουθεί μια φάση ωρίμανσης, το αλάτισμα στη μάζα, τη δημιουργία του τεμαχίου και τις οριστικές συμπίεσεις,

— η εκτέπνυση πραγματοποιείται σε θερμοκρασία προσαρμοσμένη ανάλογα με τη διάρκεια της εκτέπνυσης μεταξύ 6 και 14 °C (αντί: κατ' ανώτατο όριο 12 °C), σε ποσοστό υγρασίας σχετικά ανώτερο από 95 %· τα τυριά γυρίζονται και σκουπίζονται σε τακτικά χρονικά διαστήματα κατά τη διάρκεια της περιόδου εκτέπνυσης.

— Σήμανση:

Προσθήκη: «η αναγνώριση των τυριών εξασφαλίζεται επιπλέον με ένα ανάγλυφο αποτύπωμα σε μια από τις όψεις του τυριού, το οποίο περιλαμβάνει δύο φορές την ονομασία προέλευσης. Επιπλέον, όλα τα τυριά μπορούν να φέρουν ανάγλυφο αποτύπωμα στο οποίο να αναγράφεται “Ferme de ...” (αγρόκτημα) σε μια όψη του τυριού.

Τα τυριά που προκύπτουν από τη μεταποίηση του γάλακτος που προέρχεται από τις αγέλες, οι οποίες αποτελούνται αποκλειστικά από αγελάδες της φυλής Salers φέρουν επιπλέον ανάγλυφο αποτύπωμα που περιλαμβάνει την ένδειξη “tradition salers”, καθώς και αναπαράσταση κεφαλιών των αγελάδων Salers στην πλευρά των τυριών»,

— Εθνική απαίτηση:

αντί: «Διάταγμα της 29ης Δεκεμβρίου 1986»,

διάβαζε: «Διάταγμα σχετικά με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης “Salers”».

ΓΑΛΛΙΑ

Reblochon ή Reblochon de Savoie

— Γεωγραφική περιοχή:

Περιορισμένες διευθετήσεις της γεωγραφικής περιοχής με την αφαίρεση δύο κοινοτήτων που βρίσκονται στην περιφέρεια του Saint-Jean de Maurienne, ενσωμάτωση του συνόλου του εδάφους μιας κοινότητας, η οποία συμπεριλαμβάνεται μέχρι τότε εν μέρει, ενσωμάτωση ενός μέρους δύο κοινοτήτων και αναγνώριση μιας επίσημης τροποποίησης, η οποία προέκυψε από το διαχωρισμό παλαιών κοινοτήτων που είχαν μέχρι τότε συγχωνευτεί.

— Μέθοδος παραγωγής:

Τα βασικά στοιχεία της μεθόδου παραγωγής του «Reblochon» ή «Reblochon de Savoie» προσδιορίζονται κατωτέρω:

— η διατροφή των αγελάδων, πλην εξαιρέσεων που περιορίζεται σε 25 % των ετήσιων αναγκών της αγέλης γαλακτοπαραγωγής, εξασφαλίζεται από χορτονομές που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή: βοσκή χόρτου το καλοκαίρι και άχυρο, το οποίο έχει σωστά συντηρηθεί, το χειμώνα· απαγορεύεται η χορήγηση ενυσορμένων ζωοτροφών στις εκμεταλλεύσεις που παράγουν γάλα στο Reblochon,

— η παρασκευή του τυριού πραγματοποιείται σε ειδικά εργαστήρια· προστίθενται τεχνολογικές παράμετροι όσον αφορά τη συλλογή, την αποθήκευση και την παραλαβή του γάλακτος, την προσθήκη πυτίας (εντός μέγιστου χρονικού διαστήματος 24 ωρών μετά την πρώτη άμεση, σε θερμοκρασία μεταξύ 30 και 35 °C), την προσθήκη γαλακτικών ενζύμων, την πήξη, το καλούπωμα (σε διάτρητες φόρμες διαμέτρου 14 εκατοστών και ύψους 6 έως 8 εκατοστών), τη συμπίεση, το αλάτισμα, την προεκτέπνυση μετά το ξεκαλούπωμα (ελάχιστης διάρκειας τεσσάρων ημερών), την έκπλυση και την εκτέπνυση (σε θερμοκρασία που περιλαμβάνεται μεταξύ 12 και 14 °C),

- υπό τύπον παρέκκλισης, η εκλέπτυνση μπορεί να πραγματοποιηθεί σε δύο όμορες κοινότητες εκτός της γεωγραφικής περιοχής μέχρι την 1η Ιανουαρίου 2015 (αντί: χωρίς ημερομηνία λήξης),
- η συσκευασία ολόκληρων τυριών (υποχρεωτική για τα τυριά που παράγονται στο αγρόκτημα) ή μισών τυριών πραγματοποιείται στη γεωγραφική περιοχή.

Παρασχέθηκαν διευκρινίσεις όσον αφορά την παρασκευή στα αγροκτήματα.

- Σήμανση:

Κατά τη διάρκεια της παρασκευής τοποθετείται μια πλάκα καζενης, η οποία περιλαμβάνει τον αριθμό αναγνώρισης του εργαστηρίου.

Η ένδειξη «fermier» μπορεί να χρησιμοποιηθεί υπό ορισμένες προϋποθέσεις.

- Εθνική απαίτηση:

αντί: «Διάταγμα της 29ης Δεκεμβρίου 1986»,

διάβαζε: «Διάταγμα σχετικά με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης “Reblochon”».

ΓΑΛΛΙΑ

Laguiole

- Περιγραφή:

Το «Laguiole» είναι ένα τυρί βάρους 25 έως 50 χιλιογράμμων (αντί: 30 έως 50 χιλιογράμμων).

Απαγορεύεται η εμπορία του «Laguiole râpé» (ξυσμένου Laguiole).

- Γεωγραφική περιοχή:

Επέκταση της γεωγραφικής περιοχής σε έναν περιορισμένο αριθμό κοινοτήτων: 19 στα διαμερίσματα Aveyron και Lozère και 1 στο Cantal, που παρουσιάζουν τα ίδια χαρακτηριστικά με τον πυρήνα της ονομασίας προέλευσης τηρώντας φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες.

- Μέθοδος παραγωγής:

Τα βασικά στοιχεία της μεθόδου παραγωγής του «Laguiole» προσδιορίζονται κατωτέρω:

- από την 1η Ιανουαρίου 2004 επιτρέπονται μόνον οι φυλές βοοειδών Simmenthal Γαλλίας και Aubrac,
- η διατροφή των αγελάδων εξασφαλίζεται, πλην εξαιρετικών κλιματολογικών παραγόντων, από την παραγωγή χορτονομών της γεωγραφικής περιοχής: βοσκή επί 120 ημέρες το καλοκαίρι, άχυρο, σε αναλογία τουλάχιστον 30 % το χειμώνα, και ενσύρωση χόρτου· από την 1η Ιανουαρίου 2004 απαγορεύεται η παρουσία ενσυρωμένου αραβοσίτου στο σιτηρέσιο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής,
- η μέση παραγωγή γάλακτος ανά αγελάδα στην εκμετάλλευση δεν μπορεί να υπερβεί 6 000 λίτρα κατ' έτος,
- τα διάφορα στάδια παρασκευής του τυριού: συλλογή του γάλακτος, επεξεργασία του γάλακτος, προσθήκη πτυίας εντός μέγιστου χρονικού διαστήματος 48 ωρών μετά την πρώτη άμελη σε θερμοκρασία μεταξύ 30 και 35 °C, προσθήκη γαλακτικών ενζυμάτων, πήξη, πρώτη συμπίεση, ωρίμανση, θρυμματισμός, αλάτισμα στη μάζα, ωρίμανση του «κεφαλιού» στο αλάτι, δημιουργία του τεμαχίου, δεύτερη συμπίεση.
- Οι ενδείξεις «burog» και «fermier» μπορούν να χρησιμοποιηθούν υπό ορισμένες προϋποθέσεις.

- Σήμανση:

Η αναγνώριση της ταυτότητας του τυριού εξασφαλίζεται επίσης με ένα ανάγλυφο αποτύπωμα, στο τυρί, το οποίο παρουσιάζει τον ταύρο του Laguiole και τη λέξη «Laguiole».

- Εθνική απαίτηση:

αντί: «Διάταγμα της 29ης Δεκεμβρίου 1986»,

διάβαζε: «Διάταγμα σχετικά με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης “Laguiole”».

ΓΑΛΛΙΑ

Mont d'Or ή Vacherin du Haut-Doubs

- Περιγραφή:

Το τυρί «Mont d'Or» ή «Vacherin du Haut-Doubs» που ζυγίζει, μαζί με το κουτί είτε από 480 γραμμάρια έως 1,3 χιλιόγραμμα (αντί: 400 γραμμάρια έως 1 χιλιόγραμμα χωρίς το κουτί), είτε 2 χιλιόγραμμα έως 3,2 χιλιόγραμμα (αντί: 1,8 έως 3 χιλιόγραμμα) παρουσιάζεται ολόκληρο στο κουτί του. Δεν μπορεί να καταψυχθεί.

Το ποσοστό υγρασίας στο αποβουτυρωμένο τυρί είναι κατ' ανώτατο όριο 75 % (αντί: η περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη είναι τουλάχιστον 45 γραμμάρια για 100 γραμμάρια τυριού).

— Μέθοδος παραγωγής:

Τα βασικά στοιχεία της μεθόδου παραγωγής του «Mont d'Or» ή «Vacherin du Haut-Doubs» προσδιορίζονται κατωτέρω:

- η διατροφή των αγελάδων εξασφαλίζεται από μία έκταση τουλάχιστον ενός εκταρίου χόρτου,
- η παρασκευή του τυριού πραγματοποιείται κατά την περίοδο από τις 15 Αυγούστου έως τις 15 Μαρτίου (αντί: 15 Αυγούστου έως 31 Μαρτίου): η διάθεση στην κατανάλωση μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο από τις 10 Σεπτεμβρίου έως τις 10 Μαΐου· προστίθενται ορισμένες τεχνολογικές παράμετροι όσον αφορά την ψύξη του γάλακτος και την προσθήκη πυτίας,
- εκλέπτωση: το ποσοστό υγρασίας στα ωριμαντήρια είναι τουλάχιστον 92 %.

— Σήμανση:

Οι ενδείξεις που περιλαμβάνουν την ονομασία προέλευσης, τη μνεία «Appellation d'origine contrôlée» (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης), το λογότυπο, καθώς και ευκρινώς την ονομασία του εργαστηρίου παρασκευής, πρέπει να αναγράφονται στην περίμετρο του κουτιού.

— Εθνική απαίτηση:

αντί: «Διάταγμα της 29ης Δεκεμβρίου 1986»,

διάβαζε: «Διάταγμα σχετικά με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης “Mont d'Or” ή “Vacherin du Haut-Doubs”».

ΓΑΛΛΙΑ

Comté

— Περιγραφή:

Το τυρί έχει βάρος 30 έως 48 χιλιόγραμμα (αντί: 35 έως 55 χιλιόγραμμα), διάμετρο 50 έως 75 εκατοστά (αντί: 40 έως 70 εκατοστά), ύψος 8 έως 13 εκατοστά (αντί: 9 έως 13 εκατοστά). Το πάχος στο κέντρο της μυλόπετρας δεν πρέπει να υπερβαίνει το ύψος της ακμής πολλαπλασιαζόμενο με το συντελεστή 1,4. Η περιεκτικότητα σε αλάτι δεν πρέπει να είναι κατώτερη των 0,6 γραμμαρίων χλωριούχου νατρίου για 100 γραμμάρια τυριού. Δεν πρέπει να εμφανίζεται υγρασία στο αποβουτυρωμένο τυρί ανώτερη από 54 %.

Το τυρί μπορεί επίσης να εμφανίζεται σε συσκευασμένα τεμάχια.

— Γεωγραφική περιοχή:

Περιορισμός της γεωγραφικής περιοχής: αφαίρεση 90 κοινοτήτων.

— Μέθοδος παραγωγής:

Τα βασικά στοιχεία της μεθόδου παραγωγής του «Comté» προσδιορίζονται κατωτέρω:

- η διατροφή της αγέλης γαλακτοπαραγωγής εξασφαλίζεται, πλην εξαιρετικών περιπτώσεων, με χορτονομές που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή μέχρι μιας ελάχιστης έκτασης ενός εκταρίου χορτονομής ανά αγελάδα· οι ζωοτροφές σε σίλο και οι άλλες ζωοτροφές που έχουν υποστεί ζύμωση απαγορεύονται για όλη την αγέλη γαλακτοπαραγωγής,
- το γάλα συγκεντρώνεται εντός μιας περιοχής διαμέτρου κατ' ανώτατο όριο 25 χιλιομέτρων, στην οποία βρίσκεται η εγκατάσταση μεταποίησης· ενδέχεται να επιτραπούν περιορισμένες στον αριθμό διευθετήσεις και παρεκκλίσεις,
- το γάλα που προέρχεται από δύο διαδοχικές αμέλειες ψύχεται και ενδεχομένως αποκορυφώνεται μερικά· προστίθεται φυσική πυτία εντός χρονικού διαστήματος κατ' ανώτατο όριο 24 ωρών μετά την πρώτη άμελη, καθώς και επιλεγέντα γαλακτικά ένζυμα· το πήγμα θερμαίνεται σε χάλκινο λέβητα και διατηρείται στους 53 °C τουλάχιστον επί τριάντα λεπτά,
- το πήγμα πρέπει να διατηρείται υπό ελάχιστη πίεση 150 gr/cm² επί τουλάχιστον έξι ώρες,
- η εκλέπτωση πραγματοποιείται σε δύο στάδια: μία πρώτη φάση προεκλέπτωσης (θερμοκρασία μεταξύ 10 και 15 °C και ποσοστό υγρασίας ανώτερο του 90 %) που διαρκεί τουλάχιστον εικοσιμία ημέρες· μία δεύτερη φάση που λαμβάνει χώρα είτε σε θερμό ωριμαντήριο (θερμοκρασία 14 και 19 °C) είτε σε ψυχρό ωριμαντήριο (θερμοκρασία κάτω των 14 °C). Οι μυλόπετρες γυρίζονται σε τακτικά χρονικά διαστήματα, αλατίζονται με θαλάσσιο αλάτι και τρίβονται στην επιφάνειά τους. Η εκλέπτωση πραγματοποιείται υποχρεωτικά σε σανίδα ερυθρελάτης, επί τουλάχιστον 120 ημέρες (αντί: 90 ημέρες) στο εσωτερικό της γεωγραφικής περιοχής.
- η προσυσκευασία πρέπει να πραγματοποιείται στη γεωγραφική περιοχή (αντί: χωρίς περιορισμό), πλην των παρεκκλίσεων επί πέντε έτη· ο τεμαχισμός αφορά αποκλειστικά μυλόπετρες οι οποίες διαλέγονται βάσει ορισμένων κριτηρίων όσον αφορά την υφή της μάζας και της κρούστας και πρέπει να πραγματοποιείται κατά τη διάρκεια των δεκαπέντε ημερών που ακολουθούν την έξοδο από το ωριμαντήριο, όπου πραγματοποιείται η εκλέπτωση (αντί: άνευ όρων).

— Εθνική απαίτηση:

αντί: «Διάταγμα της 29ης Δεκεμβρίου 1986»,

διάβαζε: «Διάταγμα σχετικά με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης “Comté”».

ΓΑΛΛΙΑ

Roquefort

— Περιγραφή:

Το τυρί έχει ύψος από 8,5 έως 11,5 εκατοστά (αντί από 8,5 έως 10,5 εκατοστά) και βάρος από 2,5 έως 3 χιλιόγραμμα (αντί από 2,5 έως 2,9 χιλιόγραμμα). Η περιεκτικότητά του σε ξηρά ουσία δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 55 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια ώριμου τυριού (αντί 56 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια).

— Μέθοδος παραγωγής:

Διευκρινίζεται η φυλή των προβατινών κοπαδιών γαλακτοπαραγωγής (φυλή Lacaune και «μαύρες» προβατίνες που προέρχονται από ζώα που αντιστοιχούν στο πρότυπο της φυλής «Lacaune»), με προθεσμία πέντε ετών για τη συμμόρφωση. Παρέχονται διευκρινήσεις για τη διατροφή τους (η οποία προέρχεται, εκτός παρεκκλίσεων, τουλάχιστον κατά τα τρία τέταρτα, από την περιοχή: υποχρεωτική καθημερινή βόσκηση μόλις το επιτρέπουν οι κλιματικές συνθήκες).

Παρέχονται διευκρινήσεις για το γάλα, την αποθήκευσή του, την προσθήκη πυτίας (που πραγματοποιείται σε θερμοκρασία μεταξύ 28 και 34 °C), το πήγμα (απαγορεύεται η μεταφορά), το καλούπιασμα του πήγματος (που πραγματοποιείται μετά από προστράγγισμα), το στράγγισμα (χωρίς συμπίεση), τη σήμανση, την προσθήκη μυκήτων και τη διάτρηση του τυριού· η προθεσμία διάτρησης και η τοποθέτησή του στην αποθήκη εκλέπτυνσης είναι δύο ημέρες, κατανώτατο όριο, έως τέσσερις ημέρες υπό ορισμένες συνθήκες. Η επεξεργασία του τυριού πραγματοποιείται σε ειδικά εργαστήρια.

Η εκλέπτυνση και η ωρίμανση του τυριού πραγματοποιούνται σε ελάχιστη περίοδο 90 ημερών που υπολογίζονται από την ημέρα παρασκευής του. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, γίνεται μια εκλέπτυνση η οποία ακολουθείται από ωρίμανση υπό κατευθυνόμενη θερμοκρασία. Το τυρί εκτίθεται ακάλυπτο στις αποθήκες για περίοδο που είναι αναγκαία για την καλή ανάπτυξη του *Penicillium Roqueforti*. Η διάρκεια αυτή δεν μπορεί, σε καμία περίπτωση, να είναι μικρότερη από δύο εβδομάδες. Ακολουθεί αργή ωρίμανση μέσα σε προστατευτική συσκευασία σε αυτές τις αποθήκες ή σε θαλάμους με κατευθυνόμενη θερμοκρασία όπου τοποθετούνται αυτά τα τυριά. Η προστατευτική συσκευασία πραγματοποιείται αποκλειστικά στις αποθήκες.

Η ωρίμανση, η αποθήκευση, ο τεμαχισμός, η πρώτη συσκευασία, η προσυσκευασία και η συσκευασία των τυριών πραγματοποιούνται αποκλειστικά στην κοινότητα Roquefort-sur-Soulzon.

— Σήμανση:

Με εξαίρεση τη μάρκα της συνομοσπονδίας «Brebis Rouge» καθώς και άλλες μάρκες κατασκευής ή ιδιαίτερα εμπορικά σήματα ή εμπορικές επωνυμίες ή επιγραφές, απαγορεύεται η προσθήκη στο όνομα της ονομασίας «Roquefort» οποιουδήποτε προσδιορισμού ή οποιασδήποτε άλλης μνείας.

— Εθνική απαίτηση:

αντί: «Διάταγμα της 29ης Δεκεμβρίου 1986»,

διάβαζε: «Διάταγμα σχετικό με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης “Roquefort”».

ΓΑΛΛΙΑ

Epoisses de Bourgogne

— Ονομασία και σήμανση:

αντί: «Epoisses de Bourgogne»,

διάβαζε: «Epoisses».

— Εθνική απαίτηση:

αντί: «Διάταγμα της 14ης Μαΐου 1991»,

διάβαζε: «Διάταγμα σχετικά με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης “Epoisses”».

ΓΑΛΛΙΑ

Brocciu corse ή Brocciu

— Περιγραφή:

Το βάρος του «Brocciu corse» ή «Brocciu» περιλαμβάνεται μεταξύ 250 γραμμαρίων και 3 χιλιογράμμων (αντί: 500 γραμμαρίων και 1 500 γραμμαρίων), σύμφωνα με τέσσερις καθορισμένους τύπους μυλόπετρας 3 χιλιόγραμμα, 1 χιλιόγραμμα, 500 γραμμάρια και 250 γραμμάρια.

Ο τύπος «passu» περιλαμβάνει τουλάχιστον 35 γραμμάρια ξηράς ύλης για 100 γραμμάρια τυριού.

— Μέθοδος παραγωγής:

Τα βασικά στοιχεία της μεθόδου παραγωγής του «Brocciu corse» ή «Brocciu» προσδιορίζονται κατωτέρω:

- από τον Ιούλιο του 2006, επιτρέπονται μόνον η φυλή προβατοειδών της Κορσικής και η φυλή αιγοειδών της Κορσικής,
- ο νωπός ορός γάλακτος που προέρχεται από την πήξη με πυτία γάλακτος χρησιμοποιείται κατ' ανώτατο όριο δύο ώρες μετά την παραγωγή του. Κατά τη διάρκεια της θέρμανσης του ορού γάλακτος, προστίθεται νωπό και ακατέργαστο γάλα σε μέγιστη αναλογία 25 % του όγκου του ορού γάλακτος (αντί: 35 %), καθώς και πόσιμο νερό σε μέγιστη αναλογία 15 % (αντί: απεριορίστο). Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κατεψυγμένου γάλακτος και ορού γάλακτος, σε σκόνη ή υπό οιαδήποτε άλλη μορφή διατήρησης,
- το κροκίδωμα που παράγεται τοποθετείται με το χέρι και μαλακά σε περισσότερες δόσεις σε μυλόπετρες που έχουν μορφή κόλουρου κώνου και τις κατάλληλες διαστάσεις,
- το «Brocciu corse» ή «Brocciu» τύπου «passu» αλατίζεται με ξηρό αλάτι και υφίσταται εκλέπτυνση επί τουλάχιστον 21 ημέρες (αντί: 15 ημέρες).

— Σήμανση:

Η ετικέτα περιλαμβάνει την ονομασία προέλευσης, την ονομασία «Ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης» ή «ΠΟΠ» σε διαστάσεις τουλάχιστον ίσες προς τα δύο τρίτα των διαστάσεων των μεγαλύτερων χαρακτήρων που περιλαμβάνονται στην ετικέτα.

Το νωπό τυρί πρέπει να φέρει την ένδειξη «νωπό». Η ημερομηνία παρασκευής πρέπει να αναφέρεται υποχρεωτικά.

Το τυρί που έχει υποστεί εκλέπτυνση πρέπει να φέρει την ένδειξη «passu» (αντί: «ξηρό» ή «passu»).

— Εθνική απαίτηση:

αντί: «Διάταγμα της 10ης Ιουνίου 1983»,

διάβαζε: «Διάταγμα σχετικά με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης “Brocciu corse” ή “Brocciu”».

ΓΑΛΛΙΑ

Sainte-Maure de Touraine

— Περιγραφή:

Τα τυριά καλύπτονται επιφανειακά από ένα στρώμα στάχτης από ξυλοκάρβουνα. Στο εσωτερικό της ζύμης τους εξάλλου και κατά μήκος έχει τοποθετηθεί μια ψάθα από άχυρα δημητριακών (αντί: μη υποχρεωτική διάταξη).

— Σήμανση:

Στην εν λόγω ψάθα έχει τοποθετηθεί μια ετικέτα αναγνώρισης.

— Εθνική απαίτηση:

αντί: «Διάταγμα της 29ης Ιουνίου 1990»,

διάβαζε: «Διάταγμα σχετικά με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης “Sainte-Maure de Touraine”».

ΓΑΛΛΙΑ

Ossau-Iraty

— Γεωγραφική περιοχή:

Η περιοχή περιορίζεται, για το διαμέρισμα των Pyrénées-Atlantiques, στις κοινότητες ή στα τμήματα κοινοτήτων του διαμερίσματος που βρίσκονται στην αριστερή όχθη του Ousse, κατόπιν του Gave de Pau, των Gaves και του Adour μετά τη συμβολή τους καθώς και τμήμα της κοινότητας του Lons που βρίσκεται στη δεξιά όχθη του Gave de Pau.

176 κοινότητες του διαμερίσματος των Pyrénées-Atlantiques έχουν συνεπώς αποκλειστεί.

ΓΑΛΛΙΑ

Dinde de Bresse

— Μέθοδος παραγωγής:

Τα βασικά στοιχεία της μεθόδου παραγωγής της «Dinde de Bresse» προσδιορίζονται κατωτέρω:

- η εκτροφή των ζώων: οι νεοσσοί πρέπει να έχουν γεννηθεί πριν από την 1η Ιουνίου (αντί: 1η Ιουλίου)· οι λωρίδες περιλαμβάνουν κατ' ανώτατο όριο 1 500 πτηνά (αντί: χωρίς περιορισμό)· η περίοδος ανάπτυξης σε ελεύθερη βοσκή πρέπει να είναι τουλάχιστον 15 εβδομάδες (αντί: 14 εβδομάδες)· η πυκνότητα των πτηνών κατά την τελική φάση πρέπει να είναι κατ' ανώτατο όριο 5/m²· οι πτηνοτρόφοι μπορούν να εκτρέφουν στην εκμετάλλυσή τους μόνο γαλοπούλες, τηρώντας τους όρους παραγωγής της ονομασίας προέλευσης,
- οι ζωοτροφές προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή (αντί: χωρίς διευκρίνιση),
- η παροχή κτηνιατρικών ιδιοσκευασμάτων μπορεί να πραγματοποιηθεί εντός των 3 εβδομάδων που προηγούνται της σφαγής (αντί: 2 εβδομάδων),
- η σφαγή, η αποπτέρωση και η προετοιμασία πραγματοποιούνται κατά γενικό κανόνα με το χέρι.

— Σήμανση:

Τα μέσα αναγνώρισης της ταυτότητας είναι: ο δακτύλιος του πτηνοτρόφου στο πόδι του πτηνού, η σφραγίδα στη βάση του λαιμού και η ετικέτα του συνεταιρισμού.

— Εθνική απαίτηση:

αντί: «Διάταγμα της 22ας Δεκεμβρίου 1976»,

διάβαζε: «Διάταγμα σχετικά με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης “Dinde de Bresse”».

ΓΑΛΛΙΑ

Αιθέριο έλαιο λεβάντας της Haute-Provence

— Περιγραφή:

Προσθήκη αναλυτικών κριτηρίων, σκοπός των οποίων είναι να χαρακτηριστεί ακριβέστερα το προϊόν που τυγχάνει της ονομασίας προέλευσης.

— Δυνατότητα ελέγχου της προέλευσης:

Παρασχέθηκαν διευκρινίσεις ως προς τη χρησιμοποίηση του προϊόντος που φέρει την ονομασία στο πλαίσιο επεξεργασμένων προϊόντων, λαμβανομένης υπόψη της ιδιοτυπίας του εν λόγω προϊόντος που χρησιμοποιείται στην αρωματοποίηση: η βάση που αποτελεί το άρωμα δεν πρέπει να περιέχει άλλες φυσικές ή συνθετικές ύλες ή ουσίες που παρουσιάζουν παρόμοια οσμή με το εν λόγω αιθέριο έλαιο.

— Εθνική απαίτηση:

αντί: «Διάταγμα της 14ης Δεκεμβρίου 1981»,

διάβαζε: «Διάταγμα σχετικά με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης “Αιθέριο έλαιο λεβάντας της Haute-Provence”».