

REGLAMENTO (CE) Nº 828/2003 DE LA COMISIÓN
de 14 de mayo de 2003

por el que se modifican algunos elementos del pliego de condiciones de dieciséis denominaciones que figuran en el anexo del Reglamento (CE) nº 1107/96 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (Danablu, Monti Iblei, Lesbos, Beaufort, Salers, Reblochon o Reblochon de Savoie, Laguiole, Mont d'Or o Vacherin du Haut-Doubs, Comté, Roquefort, Époisses de Bourgogne, Brocciu corse o Brocciu, Sainte-Maure de Touraine, Ossau-Iraty, Dinde de Bresse, Huile essentielle de lavande de Haute-Provence)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 692/2003 ⁽²⁾, y, en particular, su artículo 9,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, Dinamarca ha solicitado una modificación del método de obtención para la denominación «Danablu», registrada como indicación geográfica protegida por el Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio de 1996, relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo ⁽³⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 692/2003.
- (2) De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, Italia ha solicitado modificaciones de la descripción y del modo de obtención del producto para la denominación «Monti Iblei», registrada como denominación de origen protegida por el Reglamento (CE) nº 1107/96.
- (3) De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, Grecia ha solicitado una modificación de la denominación del producto para la denominación «Lesbos», registrada como indicación geográfica protegida por el Reglamento (CE) nº 1107/96.
- (4) De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, Francia ha solicitado modificaciones del método de obtención, el etiquetado y la exigencia nacional del producto para la denominación «Beaufort», registrada como denominación de origen protegida por el Reglamento (CE) nº 1107/96.
- (5) De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, Francia ha solicitado modificaciones de la descripción, la zona geográfica, el método de obtención,

el etiquetado y la exigencia nacional del producto para la denominación «Salers», registrada como denominación de origen protegida por el Reglamento (CE) nº 1107/96.

- (6) De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, Francia ha solicitado modificaciones de la zona geográfica, el método de obtención, el etiquetado y la exigencia nacional del producto para la denominación «Reblochon» o «Reblochon de Savoie», registrada como denominación de origen protegida por el Reglamento (CE) nº 1107/96.
- (7) De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, Francia ha solicitado modificaciones de la descripción, la zona geográfica, el método de obtención, el etiquetado y la exigencia nacional del producto para la denominación «Laguiole», registrada como denominación de origen protegida por el Reglamento (CE) nº 1107/96.
- (8) De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, Francia ha solicitado modificaciones de la descripción, el método de obtención, el etiquetado y la exigencia nacional del producto para la denominación «Mont d'Or» o «Vacherin du Haut-Doubs», registrada como denominación de origen protegida por el Reglamento (CE) nº 1107/96.
- (9) De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 Francia ha solicitado modificaciones de la descripción, la zona geográfica, el método de obtención y la exigencia nacional del producto para la denominación «Comté», registrada como denominación de origen protegida por el Reglamento (CE) nº 1107/96.
- (10) De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, Francia ha solicitado modificaciones de la descripción, el método de obtención, el etiquetado y la exigencia nacional del producto para la denominación «Roquefort», registrada como denominación de origen protegida por el Reglamento (CE) nº 1107/96.
- (11) De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, Francia ha solicitado modificaciones de la denominación, el etiquetado y la exigencia nacional del producto para la denominación «Époisses de Bourgogne», registrada como denominación de origen protegida por el Reglamento (CE) nº 1107/96.

⁽¹⁾ DO L 208 de 24.7.1992, p. 1.

⁽²⁾ DO L 99 de 17.4.2003, p. 1.

⁽³⁾ DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

- (12) De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, Francia ha solicitado modificaciones de la descripción, el método de obtención, el etiquetado y la exigencia nacional del producto para la denominación «Brocciu corse» o «Brocciu», registrada como denominación de origen protegida por el Reglamento (CE) nº 1107/96.
- (13) De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, Francia ha solicitado modificaciones de la descripción, el etiquetado y la exigencia nacional del producto para la denominación «Sainte-Maure de Touraine», registrada como denominación de origen protegida por el Reglamento (CE) nº 1107/96.
- (14) De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, Francia ha solicitado la modificación de la zona geográfica del producto para la denominación «Ossau-Iraty», registrada como denominación de origen protegida por el Reglamento (CE) nº 1107/96.
- (15) De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, Francia ha solicitado modificaciones del método de obtención, el etiquetado y la exigencia nacional del producto para la denominación «Dinde de Bresse», registrada como denominación de origen protegida por el Reglamento (CE) nº 1107/96.
- (16) De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, Francia ha solicitado modificaciones de la descripción, la prueba del origen y la exigencia nacional del producto para la denominación «Huile essentielle de lavande de Haute-Provence», registrada como denominación de origen protegida por el Reglamento (CE) nº 1107/96.
- (17) Tras examinar las dieciséis solicitudes de modificación se ha considerado que se trata de modificaciones importantes.
- (18) De conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 y tratándose de modificaciones importantes, procede aplicar *mutatis mutandis* el procedimiento previsto en el artículo 6.
- (19) Se ha considerado que en estos casos se trata de modificaciones que se ajustan al Reglamento (CEE) nº 2081/92. Tras la publicación de dichas denominaciones en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* ⁽¹⁾ no se ha notificado a la Comisión ninguna oposición en virtud del artículo 7 del mencionado Reglamento.
- (20) En consecuencia es procedente registrar estas modificaciones y publicarlas en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Las modificaciones que figuran en el anexo del presente Reglamento se registrarán y publicarán de conformidad con el apartado 4 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 14 de mayo de 2003.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

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

ANEXO

DINAMARCA

Danablu

— Método de obtención:

En lugar de:

«La leche cruda danesa de vaca se somete a un tratamiento para lograr la normalización de su contenido de grasa, se homogeneiza, se trata térmicamente, y a continuación se le añaden fermentos de un cultivo que permita el desarrollo del moho y, tras la acidificación, se le añade cuajo. Cuando alcanza la consistencia deseada, se corta la cuajada con un cuchillo. Se procede entonces a mezclar ligeramente. A continuación se coloca la cuajada en moldes, se escurre, se sala, se pincha y se almacena.»

léase:

«La leche cruda danesa de vaca se somete a un tratamiento para lograr la normalización de su contenido de grasa, se homogeneiza, se pasteuriza o se trata térmicamente, y a continuación se le añaden fermentos de un cultivo que permita el desarrollo del moho y, tras la acidificación, se le añade cuajo. Cuando alcanza la consistencia deseada, se corta la cuajada con un cuchillo. Se procede entonces a mezclar ligeramente. A continuación se coloca la cuajada en moldes, se escurre, se sala, se pincha y se almacena.»

ITALIA

Monti Iblei

— Descripción:

Añádase:

En el momento de despacharse al consumo, el aceite de oliva virgen extra Monti Iblei debe presentar además los siguientes valores:

K 232 \leq 2,20

K 270 \leq 0,18

— Método de obtención:

El aceite de oliva virgen extra Monti Iblei procede de aceitunas sanas, recogidas al inicio del envero de la drupa (en vez del 20 de septiembre) hasta el 15 de enero de cada año.

GRECIA

Huile de Lesbos

— Nombre:

En lugar de: «Lesbos (IGP)»,

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

(utilizar una u otra denominación según proceda).

En todos los casos en que la denominación «Lesbos» figure en el pliego de condiciones, deberá leerse «lesvos» o «Mytilène».

FRANCIA

Beaufort

— Método de obtención:

Se precisan algunos extremos del método de obtención del «Beaufort». Dichas precisiones se refieren a la conservación de la leche, a la leche utilizada, al hecho de que la cuba que se emplea tradicionalmente para calentar la cuajada es de cobre y a que se prohíbe su comercialización en forma de queso rallado.

— Etiquetado:

Los quesos de «chalet d'alpage» (chalet de pastos alpinos) se identifican mediante una placa de caseína adicional.

— Requisitos nacionales:

En lugar de: «Decreto de 12 de agosto de 1993»,

léase: «Decreto sobre la denominación de origen controlada "Beaufort"».

FRANCIA

Salers

— Descripción:

El peso del queso «Salers» oscila entre 30 y 50 kg (*en lugar de:* entre 35 y 50 kg).

Contiene como mínimo 44 gramos de materia grasa (*en lugar de:* 45 gramos)

— Zona geográfica:

Restricción de la zona geográfica a una parte del departamento de Cantal y algunos cantones y municipios de los departamentos vecinos, con el fin de centrarla en la cuna de esta denominación y los centros de maduración tradicionales.

— Método de obtención:

Los principales elementos del método de obtención del «Salers» son objeto de las precisiones siguientes:

— la producción está autorizada entre el 15 de abril y el 15 de noviembre (*en lugar de:* entre el 1 de mayo y el 31 de octubre), cuando los animales se encuentran en los pastos,

— la elaboración del queso se define mediante una serie de operaciones y parámetros tecnológicos referentes a: la leche (producida en la explotación agraria, cuando los animales están en los pastos), la adición de cuajo (a una temperatura comprendida entre 30 y 34 °C), la coagulación, la ruptura de la cuajada, los primeros prensados progresivos, la trituración, una fase de acidificación seguida de una fase de maduración, el salado de la masa, el montaje de la pieza y los prensados definitivos,

— la maduración se efectúa a una temperatura adaptada a la duración de ésta, comprendida entre 6 °C y 14 °C (*en lugar de:* una temperatura máxima de 12 °C), con una tasa de higrometría relativa superior 95 %; los quesos se voltean y secan a intervalos regulares durante el periodo de maduración.

— Etiquetado:

Se añade: «La identificación de los quesos se efectúa además mediante la impresión en una de las caras del queso de una marca en relieve que incluye dos veces el nombre de la denominación. Además, todos los quesos pueden llevar otra marca en relieve con la inscripción "Ferme de" (Granja de...) en una de las caras del queso.

Los quesos obtenidos mediante la transformación de leche de rebaños compuestos exclusivamente de vacas de raza Salers llevan además una marca en relieve con la indicación "tradition salers", además de representaciones de cabezas de vacas de esa raza en los lados del queso.».

— Requisitos nacionales:

En lugar de: «Decreto de 29 de diciembre de 1986»,

léase: «Decreto relativo a la denominación de origen controlada "Salers"».

FRANCIA

Reblochon ou Reblochon de Savoie

— Zona geográfica:

Pequeñas modificaciones de la zona geográfica consistentes en la retirada de dos municipios situados en el distrito de Saint-Jean de Maurienne, la incorporación de todo el territorio de un municipio hasta la fecha incluido sólo parcialmente, la incorporación de una parte de dos municipios y el registro de una modificación oficial derivada de la separación de dos municipios antiguamente unidos.

— Método de obtención:

Los principales elementos del método de obtención del «Reblochon» o «Reblochon de Savoie» son objeto de las precisiones siguientes:

— la alimentación de las vacas, salvo excepción limitada al 25 % de las necesidades anuales del rebaño lechero, procede de forrajes de la propia zona geográfica: pastos en verano y heno correctamente conservado en invierno; los ensilados están prohibidos en las explotaciones productoras de leche de Reblochon,

— se añaden parámetros tecnológicos referentes a la recogida, el almacenamiento y la recepción de la leche, la adición de cuajo (en un plazo máximo de 24 horas después del primer ordeño, a una temperatura comprendida entre 30 y 35 °C), la adición de fermentos lácticos, la coagulación, el moldeado (en moldes perforados de 14 cm de diámetro y 6 a 8 cm de altura), el prensado, el salado, la premaduración tras el desmoldado (durante un mínimo de 4 días), el lavado y la maduración (a una temperatura comprendida entre 12 y 14 °C),

- de forma excepcional y hasta el 1 de enero de 2015, la maduración puede realizarse en dos municipios limítrofes situados fuera de la zona geográfica (*en lugar de*: sin fecha límite),
- el envasado y presentación de los quesos enteros (obligatoria para los quesos de fabricación artesana) o medios quesos deben realizarse en la propia zona geográfica.

Se aportan precisiones sobre la fabricación de granja o artesana.

- Etiquetado:

Una placa de caseína fijada en el queso durante la fabricación incluye el número de identificación del taller.

En ciertas condiciones, puede emplearse la indicación «fermier» (de granja o artesano).

- Requisitos nacionales:

En lugar de: «Decreto de 29 de diciembre de 1986»,

léase: «Decreto relativo a la denominación de origen controlada “Reblochon”».

FRANCIA

Laguiole

- Descripción

El «Laguiole» es un queso de peso comprendido entre 25 y 50 kg (*en lugar de*: entre 30 y 50 kg).

Está prohibida la comercialización de «Laguiole rallado».

- Zona geográfica:

Ampliación de la zona geográfica a un número limitado de municipios (19 de los departamentos de Aveyron y Lozère y 1 del departamento de Cantal) que reúnen las mismas características que el núcleo de la denominación de origen y los factores naturales y humanos pertinentes.

- Método de obtención:

Los principales elementos del método de obtención del «Laguiole» son objeto de las precisiones siguientes:

- a partir del 1 de enero de 2004 sólo estarán autorizadas las razas de bovino Simmenthal francesa y Aubrac,
- la alimentación de las vacas se basa, salvo en caso de imposibilidad por motivos climatológicos, en la producción forrajera de la propia zona geográfica: pastos durante al menos 120 días en verano, heno en una proporción de al menos el 30 % en invierno y ensilado de hierba premarchita; a partir del 1 de enero de 2004, la presencia de ensilado de maíz en la ración de las vacas lecheras estará prohibida,
- la producción media de leche por vaca en la explotación no puede superar 6 000 litros anuales,
- diferentes etapas de la elaboración del queso: recepción de la leche, tratamiento, adición de cuajo en un plazo máximo de 48 horas después del primer ordeño a una temperatura comprendida entre 30 y 35 °C, adición de fermentos lácticos, coagulación, primer prensado, maduración, ruptura de la cuajada, salado de la masa, maduración de la cuajada con sal, formación de la pieza y segundo prensado,
- también están autorizadas, en determinadas condiciones, las indicaciones «buron» (de pequeña quesería) y «fermier» (de granja o artesanos).

- Etiquetado:

La identificación del queso se efectúa asimismo mediante la impresión en el queso de una marca en relieve con el toro de Laguiole y la palabra «Laguiole».

- Requisitos nacionales:

En lugar de: «Decreto de 29 de diciembre de 1986»,

léase: «Decreto relativo a la denominación de origen controlada “Laguiole”».

FRANCIA

Mont d'Or o Vacherin du Haut-Doubs

- Descripción

El queso «Mont d'Or» o «Vacherin du Haut-Doubs», que pesa, caja incluida, bien entre 480 gramos y 1,3 kilogramos (*en lugar de*: entre 400 gramos y 1 kilogramo, sin caja), bien entre 2 kilogramos y 3,2 kilogramos (*en lugar de*: entre 1,8 y 3 kilogramos), se presenta entero en su caja. No puede congelarse.

La humedad del queso desgrasado es como máximo del 75 % (*en lugar de*: el contenido en materia seca es como mínimo de 45 gramos por cada 100 gramos de queso).

— Método de obtención:

Los principales elementos del método de obtención del «Mont d'Or» o «Vacherin du Haut-Doubs» son objeto de las precisiones siguientes:

- las vacas disponen para su alimentación de una superficie mínima de una hectárea de hierba por cabeza,
- la elaboración del queso se efectúa durante el período comprendido entre el 15 de agosto y el 15 de marzo (*en lugar de*: entre el 15 de agosto y el 31 de marzo); el despacho al consumo sólo puede efectuarse entre el 10 de septiembre y el 10 de mayo; se añaden algunos parámetros tecnológicos referentes al enfriado de la leche y la adición de cuajo,
- maduración: la higrometría de las bodegas es del 92 % como mínimo.

— Etiquetado:

En el borde de la caja deben figurar las distintas menciones del etiquetado, que incluyen el nombre de la denominación, la indicación «Dénomination d'origine contrôlée» (Denominación de origen controlada), el logotipo y el nombre del taller de fabricación.

— Requisitos nacionales:

En lugar de: «Decreto de 29 de diciembre de 1986»,

léase: «Decreto relativo a la denominación de origen controlada "Mont d'Or" o "Vacherin du Haut-Doubs"».

FRANCIA

Comté

— Descripción:

El peso del queso oscila entre 30 y 48 kilogramos (*en lugar de*: entre 35 y 55 kilogramos), su diámetro entre 50 y 75 centímetros (*en lugar de*: entre 40 y 70 centímetros) y su altura entre 8 y 13 centímetros (*en lugar de*: entre 9 y 13 centímetros). El espesor del centro de la rueda no debe superar el del canto corregido mediante un coeficiente de 1,4. El contenido de sal no debe ser inferior a 0,6 gramos de cloruro de sodio por cada 100 gramos de queso. La humedad en el queso desgrasado no debe ser superior al 54 %.

Este queso puede presentarse asimismo en forma de porciones.

— Zona geográfica:

Reducción de la zona geográfica: retirada de 90 municipios.

— Método de obtención:

Los principales elementos del método de obtención del «Comté» son objeto de las precisiones siguientes:

- la alimentación de las vacas lecheras procede, salvo en condiciones excepcionales, de forrajes procedentes de la propia zona geográfica, a razón de una superficie mínima de una hectárea de hierba por res. Los ensilados y demás alimentos fermentados están prohibido para todo el rebaño lechero,
- la leche se recoge en un área circular de 25 kilómetros de diámetro en la que debe situarse el centro de transformación, aunque pueden concederse modificaciones limitadas y excepciones a esta regla,
- la leche procedente de dos ordeños consecutivos máximos se refresca y, en algunos casos, desnata parcialmente; se añade cuajo natural en un plazo máximo de 24 horas después del primer ordeño y fermentos lácticos seleccionados; la cuajada se calienta en una tina de cobre y se mantiene a una temperatura de 53 °C durante al menos 30 minutos,
- el prensado se efectúa a una presión mínima de 150g/cm² durante al menos seis horas,
- la maduración se desarrolla en dos partes: una primera de premaduración (temperatura comprendida entre 10 y 15 °C y tasa de higrometría superior a 90 %) durante un período mínimo de 21 días; la segunda fase puede llevarse a cabo bien en bodega caliente (temperatura comprendida entre 14 y 19 °C), bien en bodega fría (temperatura inferior a 14 °C). Las ruedas son volteadas regularmente, saladas con sal marina y restregadas con salmuera para la formación de una superficie untuosa. La maduración debe efectuarse obligatoriamente sobre una plancha de madera de abeto durante al menos 120 días (*en lugar de*: 90 días), dentro de la zona geográfica,
- el preenvasado debe efectuarse en la zona geográfica (*en lugar de*: sin límites) salvo excepciones posibles durante un período de 5 años; sólo pueden trocearse determinadas ruedas seleccionadas en función de criterios relativos a la estructura de la pasta y de la corteza; el troceado puede efectuarse únicamente en los quince días siguientes a la salida de la bodega de maduración (*en lugar de*: sin condiciones).

— Requisitos nacionales:

En lugar de: «Decreto de 29 de diciembre de 1986»,

léase: «Decreto relativo a la denominación de origen controlada “Comté”».

FRANCIA

Roquefort

— Descripción:

El queso tiene de 8,5 a 11,5 cm de altura (en vez de 8,5 a 10,5 cm) y 2,5 a 3 kg de peso (en vez de 2,5 a 2,9 kg). Su contenido de materia seca no debe ser inferior a 55 gramos por 100 gramos de queso afinado (en vez de 56 gramos por 100 gramos).

— Método de obtención:

Se especifica la raza de las ovejas de los rebaños lecheros (raza «Lacaune» y ovejas «negras» descendientes de animales que se ajustan al estándar de la raza «Lacaune»). Se fija un plazo de cinco años para lograr la conformidad de los rebaños con la normativa. Asimismo, se aportan precisiones sobre la alimentación de los animales (alimentos procedentes, salvo excepciones, como mínimo en sus tres cuartas partes, de la zona geográfica de producción; pasto diario y obligatorio en cuanto lo permiten las condiciones climáticas).

Se aportan precisiones sobre la leche, su almacenamiento, el cuajado de la misma (realizado a una temperatura comprendida entre 28 °C y 34 °C), la obtención de la cuajada (aplazamiento prohibido), el moldeado de la cuajada (efectuado tras un desuerado previo), el desuerado (sin presión), el marcado, la adición de mohos y el perforado del queso; el plazo entre el perforado del queso y su recepción en la bodega de afinado es, como máximo, de dos días, que pueden ampliarse a cuatro en determinadas circunstancias. La elaboración del queso se lleva a cabo en talleres dedicados exclusivamente a tal efecto.

El queso es afinado y madurado durante un período mínimo de 90 días a partir del de su fabricación. A lo largo de dicho período, se procede al afinado, seguido de una maduración a temperatura controlada. El queso se deja expuesto al aire en las bodegas durante el período necesario para que se desarrolle de forma adecuada el *Penicillium Roqueforti*. Este período no puede ser en ningún caso inferior a dos semanas. A continuación, tiene lugar una maduración lenta dentro de un envoltorio de protección en las bodegas o en las salas de temperatura controlada donde se depositan los quesos. La introducción en el envoltorio protector se efectúa exclusivamente en las bodegas.

Las operaciones de maduración, almacenamiento, corte, acondicionamiento, preenvasado y envasado de los quesos se efectúan exclusivamente en el municipio de Roquefort-sur-Soulzon.

— Etiquetado:

Queda prohibida la adición a la denominación «Roquefort» de cualquier otro calificativo o mención, a excepción de la marca colectiva «Brebis Rouge», o de las demás marcas de fábrica o comerciales específicas, o de la razón social.

— Requisitos nacionales:

En lugar de: «Decreto de 29 de diciembre de 1986»,

léase: «Decreto relativo a la denominación de origen controlada “Roquefort”».

FRANCIA

Époisses de Bourgogne

— Nombre y etiquetado:

En lugar de: «Époisses de Bourgogne»,

léase: «Époisses»

— Requisitos nacionales:

En lugar de: «Decreto de 14 de mayo de 1991»,

léase: «Decreto relativo a la denominación de origen controlada “Époisses”».

FRANCIA

Brocciu corse o Brocciu

— Descripción:

El peso del «Brocciu corse» o «Brocciu» oscila entre 250 gramos y 3 kilogramos (*en lugar de:* 500 gramos y 1 500 gramos), según los cuatro tipos de moldes reglamentarios de 3kg, 1kg, 500g y 250g.

El tipo «passu» (curado) debe contener al menos 35 gramos de materia seca por cada 100 gramos de queso.

— Método de obtención:

Los principales elementos del método de obtención del «Brocciu corse» o «Brocciu» son objeto de las precisiones siguientes:

- a partir de julio de 2006 sólo estarán autorizadas las razas ovina y caprina corsas,
- el suero lácteo fresco procedente de la coagulación del queso mediante cuajo se utiliza como máximo dos horas después de su obtención. Durante el calentamiento del suero, se añade leche fresca entera cruda en una proporción máxima del 25 % del volumen de suero lácteo (*en lugar de:* del 35 %), así como agua potable en una proporción máxima del 15 % (*en lugar de:* sin límite); esta prohibida la utilización de leche y suero congelados, en polvo o bajo cualquier otra forma de conservación,
- el agrumado obtenido se coloca manual y delicadamente en varias operaciones en moldes troncocónicos de dimensiones adecuadas,
- el «Brocciu corse» o «Brocciu» de tipo «passu» (curado) se sala con sal seca y se deja madurar durante al menos 21 días (*en lugar de:* 15 días).

— Etiquetado:

El etiquetado incluye el nombre de la denominación y la indicación «Appellation d'origine contrôlée» o «AOC» («Denominación de origen controlada» o «DOC») en dimensiones por lo menos iguales a dos terceras partes de los caracteres más grandes que figuren en la etiqueta.

El queso fresco debe llevar la indicación «fresco». Debe mencionarse obligatoriamente la fecha de fabricación.

El queso curado debe llevar la indicación «passu» (*en lugar de:* «sec» o «passu»).

— Requisitos nacionales:

En lugar de: «Decreto de 10 de junio de 1983»,

léase: «Decreto relativo a la denominación de origen controlada "Brocciu Corse o Brocciu"».

FRANCIA

Sainte-Maure de Touraine

— Descripción

La superficie de los quesos se cubre de ceniza (polvo de carbón de madera). En el interior de la pasta se coloca un palito o paja de cereal en sentido longitudinal (*en lugar de:* disposición no obligatoria).

— Etiquetado:

La paja consta de un dispositivo de identificación.

— Requisitos nacionales:

En lugar de: «Decreto de 29 de junio de 1990»,

léase: «Decreto relativo a la denominación de origen controlada "Sainte-Maure de Touraine"».

FRANCIA

Ossau-Iraty

— Zona geográfica:

En el Departamento de Pirineos Atlánticos, la zona se limita a los municipios o partes de municipios situados a la izquierda del Ousse, el Gave de Pau, los Gaves y el Adur tras las respectivas confluencias y una parte del municipio de Lons situada a la derecha del Gave de Pau.

Se han excluido 176 municipios del Departamento de Pirineos Atlánticos.

FRANCIA

Dinde de Bresse

— Método de obtención:

Los principales elementos del método de obtención del pavo «Dinde de Bresse» son objeto de las precisiones siguientes:

- cría de los animales: los pollos tiene que haber nacido antes del 1 de junio (*en lugar de*: 1 de julio); las manadas deben tener como máximo 1 500 aves (*en lugar de*: sin limitación); el período de crecimiento en libertad debe ser al menos de 15 semanas (*en lugar de*: 14 semanas); la densidad máxima de los pavos durante el período de acabado debe ser de 5/m²; los avicultores sólo pueden criar en sus explotaciones pavos que cumplan las condiciones de producción de la denominación de origen,
- la alimentación procede de la propia zona geográfica (*en lugar de*: sin precisiones),
- no puede procederse a la administración de medicamentos veterinarios en las tres semanas anteriores al sacrificio (*en lugar de*: dos semanas),
- por lo general, el sacrificio, desplumado y preparación de los pavos se realizan manualmente.

— Etiquetado:

Los medios de identificación son los siguientes: la anilla con el nombre del avicultor en la pata, el sello con el distintivo redondo en la base del cuello y la etiqueta de la asociación de productores.

— Requisitos nacionales:

En lugar de: «Decreto de 22 de diciembre de 1976»,

léase: «Decreto relativo a la denominación de origen controlada “Dinde de Bresse”».

FRANCIA

Huile essentielle de lavande de Haute-Provence

— Descripción:

Introducción de nuevos criterios analíticos destinados a caracterizar con mayor precisión el producto que ostenta la denominación de origen.

— Prueba de origen:

Se aportan precisiones acerca de la utilización de este aceite con denominación de origen en los productos elaborados, habida cuenta de la especificidad de este producto en lo que respecta a su empleo en perfumería: la base que constituye el perfume no debe contener otras materias o sustancias naturales o sintéticas con olor similar al de este aceite esencial.

— Requisitos nacionales:

En lugar de: «Decreto de 14 de diciembre de 1981»,

léase: «Decreto relativo a la denominación de origen controlada “Huile essentielle de lavande de Haute-Provence”».
