

RÈGLEMENT (CE) N° 828/2003 DE LA COMMISSION
du 14 mai 2003

modifiant des éléments du cahier des charges de seize dénominations figurant à l'annexe du règlement (CE) n° 1107/96 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (Danablu, Monti Iblei, Lesbos, Beaufort, Salers, Reblochon ou Reblochon de Savoie, Laguiole, Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs, Comté, Roquefort, Époisses de Bourgogne, Brocciu corse ou Brocciu, Sainte-Maure de Touraine, Ossau-Iraty, dinde de Bresse, huile essentielle de lavande de Haute-Provence)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 692/2003 du Conseil ⁽²⁾, et notamment son article 9,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 9 du règlement (CEE) n° 2081/92, le Danemark a demandé pour la dénomination «Danablu» enregistrée en tant qu'indication géographique protégée par le règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil ⁽³⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 692/2003, une modification de la méthode d'obtention.
- (2) Conformément à l'article 9 du règlement (CEE) n° 2081/92, l'Italie a demandé pour la dénomination «Monti Iblei», enregistrée en tant qu'appellation d'origine protégée par le règlement (CE) n° 1107/96 une modification de la description et du mode d'obtention du produit.
- (3) Conformément à l'article 9 du règlement (CEE) n° 2081/92, la Grèce a demandé pour la dénomination «Lesbos», enregistrée en tant qu'indication géographique protégée par le règlement (CE) n° 1107/96 une modification de la dénomination du produit.
- (4) Conformément à l'article 9 du règlement (CEE) n° 2081/92, la France a demandé pour la dénomination «Beaufort» enregistrée en tant qu'appellation d'origine protégée par le règlement (CE) n° 1107/96 des modifications de la méthode d'obtention, de l'étiquetage et de l'exigence nationale du produit.
- (5) Conformément à l'article 9 du règlement (CEE) n° 2081/92, la France a demandé pour la dénomination «Salers» enregistrée en tant qu'appellation d'origine protégée par le règlement (CE) n° 1107/96 des modifications de la

description, de l'aire géographique, de la méthode d'obtention, de l'étiquetage et de l'exigence nationale du produit.

- (6) Conformément à l'article 9 du règlement (CEE) n° 2081/92, la France a demandé pour la dénomination «Reblochon» ou «Reblochon de Savoie» enregistrée en tant qu'appellation d'origine protégée par le règlement (CE) n° 1107/96 des modifications de l'aire géographique, de la méthode d'obtention, de l'étiquetage et de l'exigence nationale du produit.
- (7) Conformément à l'article 9 du règlement (CEE) n° 2081/92, la France a demandé pour la dénomination «Laguiole» enregistrée en tant qu'appellation d'origine protégée par le règlement (CE) n° 1107/96 des modifications de la description, de l'aire géographique, de la méthode d'obtention, de l'étiquetage et de l'exigence nationale du produit.
- (8) Conformément à l'article 9 du règlement (CEE) n° 2081/92, la France a demandé pour la dénomination «Mont d'Or» ou «Vacherin du Haut-Doubs» enregistrée en tant qu'appellation d'origine protégée par le règlement (CE) n° 1107/96 des modifications de la description, de la méthode d'obtention, de l'étiquetage et de l'exigence nationale du produit.
- (9) Conformément à l'article 9 du règlement (CEE) n° 2081/92, la France a demandé pour la dénomination «Comté» enregistrée en tant qu'appellation d'origine protégée par le règlement (CE) n° 1107/96 des modifications de la description, de l'aire géographique, de la méthode d'obtention et de l'exigence nationale du produit.
- (10) Conformément à l'article 9 du règlement (CEE) n° 2081/92, la France a demandé pour la dénomination «Roquefort» enregistrée en tant qu'appellation d'origine protégée par le règlement (CE) n° 1107/96 des modifications de la description, de la méthode d'obtention, de l'étiquetage et de l'exigence nationale du produit.
- (11) Conformément à l'article 9 du règlement (CEE) n° 2081/92, la France a demandé pour la dénomination «Époisses de Bourgogne» enregistrée en tant qu'appellation d'origine protégée par le règlement (CE) n° 1107/96 des modifications de la dénomination, de l'étiquetage et de l'exigence nationale du produit.

⁽¹⁾ JO L 208 du 24.7.1992, p. 1.

⁽²⁾ JO L 99 du 17.4.2003, p. 1.

⁽³⁾ JO L 148 du 21.6.1996, p. 1.

- (12) Conformément à l'article 9 du règlement (CEE) n° 2081/92, la France a demandé pour la dénomination «Brocciu corse» ou «Brocciu» enregistrée en tant qu'appellation d'origine protégée par le règlement (CE) n° 1107/96 des modifications de la description, de la méthode d'obtention, de l'étiquetage et de l'exigence nationale du produit.
- (13) Conformément à l'article 9 du règlement (CEE) n° 2081/92, la France a demandé pour la dénomination «Sainte-Maure de Touraine» enregistrée en tant qu'appellation d'origine protégée par le règlement (CE) n° 1107/96 des modifications de la description, de l'étiquetage et de l'exigence nationale du produit.
- (14) Conformément à l'article 9 du règlement (CEE) n° 2081/92, la France a demandé pour la dénomination «Ossau-Iraty», enregistrée en tant qu'appellation d'origine protégée par le règlement (CE) n° 1107/96 la modification de l'aire géographique du produit.
- (15) Conformément à l'article 9 du règlement (CEE) n° 2081/92, la France a demandé pour la dénomination «dinde de Bresse», enregistrée en tant qu'appellation d'origine protégée par le règlement (CE) n° 1107/96 des modifications de la méthode d'obtention, de l'étiquetage et de l'exigence nationale du produit.
- (16) Conformément à l'article 9 du règlement (CEE) n° 2081/92, la France a demandé pour la dénomination «huile essentielle de lavande de Haute-Provence» enregistrée en tant qu'appellation d'origine protégée par le règlement (CE) n° 1107/96 des modifications de la description, de la preuve de l'origine et de l'exigence nationale du produit.
- (17) Suite à l'examen de ces seize demandes de modification, il a été considéré qu'il s'agit de modifications non mineures.
- (18) Conformément à la procédure prévue à l'article 9 du règlement (CEE) n° 2081/92 et s'agissant de modifications non mineures, la procédure prévue à l'article 6 s'applique mutatis mutandis.
- (19) Il a été considéré qu'il s'agit dans ces cas de modifications conformes au règlement (CEE) n° 2081/92. Aucune déclaration d'opposition, au sens de l'article 7 dudit règlement, n'a été transmise à la Commission à la suite de la publication au *Journal officiel des Communautés européennes* ⁽¹⁾ desdites dénominations.
- (20) En conséquence, ces modifications doivent être enregistrées et faire l'objet d'une publication au *Journal officiel de l'Union européenne*,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les modifications figurant à l'annexe du présent règlement sont enregistrées et publiées conformément au paragraphe 4 de l'article 6 du règlement (CEE) n° 2081/92.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 14 mai 2003.

Par la Commission
Franz FISCHLER
Membre de la Commission

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

ANNEXE

DANEMARK

Danablu

— Méthode d'obtention

au lieu de:

«Le lait de vache cru danois est soumis à un traitement aux fins de la standardisation de sa teneur en graisse, homogénéisé, soumis à la thermisation, puis additionné de ferments, d'une culture permettant le développement de la moisissure, et de présure (après l'acidification). Lorsqu'il a atteint la consistance voulue, le caillé est coupé au couteau. Un léger brassage peut alors intervenir. Le caillé est ensuite mis dans des moules, drainé, salé, piqué et stocké.»

lire:

«Le lait de vache cru danois est soumis à un traitement aux fins de la standardisation de sa teneur en graisse, homogénéisé, pasteurisé ou soumis à la thermisation, puis additionné de ferments, d'une culture permettant le développement de la moisissure, et de présure (après l'acidification). Lorsqu'il a atteint la consistance voulue, le caillé est coupé au couteau. Un léger brassage peut alors intervenir. Le caillé est ensuite mis dans des moules, drainé, salé, piqué et stocké.»

ITALIE

Monti Iblei

— Description

Texte à ajouter:

Au moment de la mise à la consommation, l'huile d'olive extra vierge Monti Iblei devra, en outre, présenter les valeurs suivantes:

K 232 ≤ 2,20

K 270 ≤ 0,18

— Mode d'obtention

L'huile d'olive extra vierge Monti Iblei provient d'olives saines, récoltées du début de la véraison des drupes (au lieu de la date du 20 septembre) jusqu'au 15 janvier de l'année.

GRÈCE

Huile de Lesbos

— Nom

au lieu de: «Lesbos (IGP)»,

lire: «Lesvos (IGP) ou Mytilène (IGP)»

(utiliser l'une ou l'autre dénomination selon le cas)

Dans tous les cas où la dénomination «Lesbos» figure dans le cahier des charges, il y a lieu de lire «Lesvos» ou «Mytilène».

FRANCE

Beaufort

— Méthode d'obtention

Certains éléments de la méthode d'obtention du «Beaufort» sont précisés. Les précisions concernent la conservation du lait, le lait mis en œuvre, le fait que la cuve servant au chauffage du caillé est traditionnellement en cuivre et le fait que la commercialisation sous le nom de l'appellation est interdite en forme râpée.

— Étiquetage

L'identification des fromages «chalet d'alpage» est assurée par une plaque de caséine supplémentaire.

— Exigences nationales

au lieu de: «Décret du 12 août 1993»,

lire: «Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Beaufort"».

FRANCE

Salers

— Description

Le poids du fromage «Salers» varie de 30 à 50 kilogrammes (au lieu de: 35 à 50 kilogramme).

Il contient au minimum 44 grammes de matière grasse (au lieu de: 45 grammes).

— Aire géographique

Restriction de l'aire géographique destinée à un recentrage de l'aire sur le berceau de l'appellation et les sites traditionnels d'affinage, à une partie du département du Cantal et à quelques cantons et communes des départements voisins.

— Méthode d'obtention

Les éléments principaux de la méthode d'obtention du «Salers» sont précisés aux points suivants:

— la production est autorisée du 15 avril au 15 novembre (au lieu de: 1^{er} mai au 31 octobre) lorsque les animaux sont à l'herbe,

— l'élaboration du fromage est définie par un certain nombre d'opération et de paramètres technologiques concernant: le lait (lait produit sur l'exploitation agricole, lorsque les animaux sont à l'herbe), l'emprésurage du lait (à une température comprise entre 30 et 34 °C), le caillage, le découpage du caillé, les premiers pressages progressifs, le broyage, une phase d'acidification suivie d'une phase de maturation, le salage dans la masse, le montage de la pièce, les pressages définitifs,

— l'affinage est effectué à une température adaptée à la durée d'affinage, comprise entre 6 et 14 °C (au lieu de: maximum 12 °C), à une hygrométrie relative supérieure à 95 %. Les fromages sont retournés et essuyés régulièrement pendant la période d'affinage.

— Étiquetage

Ajout de: «L'identification des fromages est en outre assurée par une empreinte en relief sur une face du fromage et comportant deux fois le nom de l'appellation. En outre, tous les fromages peuvent comporter une empreinte en relief portant l'inscription "Ferme de ..." sur une face du fromage.

Les fromages provenant de la transformation de lait issu de troupeaux constitués exclusivement de vaches de race Salers comportent en outre une empreinte en relief comportant la mention "tradition Salers", ainsi que des représentations de têtes de vaches Salers sur le côté des fromages».

— Exigences nationales

au lieu de: «Décret du 29 décembre 1986»,

lire: «Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Salers"».

FRANCE

Reblochon ou Reblochon de Savoie

— Aire géographique

Aménagements limités de l'aire géographique, par le retrait de deux communes situées dans l'arrondissement de Saint-Jean de Maurienne, l'incorporation de la totalité du territoire d'une commune jusqu'alors comprise en partie, l'incorporation d'une partie de deux communes et la prise en compte d'une modification formelle résultant de la séparation d'anciennes communes jusqu'alors fusionnées.

— Méthode d'obtention

Les éléments principaux de la méthode d'obtention du «Reblochon» ou «Reblochon de Savoie» sont précisés aux points suivants:

— l'alimentation des vaches est, sauf exception limitée à 25 % des besoins annuels pour le troupeau laitier, assurée par des fourrages de l'aire géographique: herbe pâturée en été et foin correctement conservé en hiver; les ensilages sont interdits sur les exploitations produisant du lait à Reblochon,

— l'élaboration du fromage est effectuée dans des ateliers spécialement dédiés, sont ajoutés des paramètres technologiques concernant la collecte, le stockage et la réception du lait, l'emprésurage (dans un délai maximal de vingt-quatre heures après la traite la plus ancienne, à une température comprise entre 30 et 35 °C), l'ajout de ferments lactiques, le caillage, le moulage (dans des moules perforés de 14 centimètres de diamètre et de 6 à 8 centimètres de hauteur), le pressage, le salage, le préaffinage à l'issue du démoulage (d'une durée minimale de quatre jours), le lavage et l'affinage (à une température comprise entre 12 et 14 °C),

- à titre dérogatoire, l'affinage peut être effectué dans deux communes limitrophes hors de l'aire géographique jusqu'au 1^{er} janvier 2015 (au lieu de: sans date limite),
- le conditionnement en fromages entiers (obligatoire pour les fromages de fabrication fermière) ou en demi-fromages est effectué dans l'aire géographique.

Des précisions sont apportées sur la fabrication fermière.

— **Étiquetage**

Une plaque de caséine, apposée au cours de la fabrication, comporte le numéro d'identification de l'atelier.

La mention «fermier» peut être utilisée sous certaines conditions.

— **Exigences nationales**

au lieu de: «Décret du 29 décembre 1986»,

lire: «Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Reblochon".»

FRANCE

Laguiole

— **Description**

Le «Laguiole» est un fromage d'un poids de 25 à 50 kilogrammes (au lieu de: 30 à 50 kilogrammes).

La commercialisation de «Laguiole râpé» est interdite.

— **Aire géographique**

Extension de l'aire géographique à un nombre limité de communes: dix-neuf dans les départements de l'Aveyron et de la Lozère et une dans le Cantal, présentant les mêmes caractéristiques que le noyau de l'appellation d'origine, en respectant les facteurs naturels et humains.

— **Méthode d'obtention**

Les éléments principaux de la méthode d'obtention du «Laguiole» sont précisés aux points suivants:

- à partir du 1^{er} janvier 2004, seules les races bovines Simmental française et Aubrac sont autorisées,
- l'alimentation des vaches est assurée, sauf exception climatique, par les productions de fourrage de l'aire géographique: herbe pâturée pendant au moins cent vingt jours en été, foin dans une proportion d'au moins 30 % en hiver, et ensilage d'herbe préfanée; à partir du 1^{er} janvier 2004, la présence d'ensilage de maïs dans la ration des vaches laitières est interdite,
- la production moyenne de lait par vache sur l'exploitation ne peut dépasser 6 000 litres par an,
- les différentes étapes de l'élaboration du fromage: réception du lait, traitement du lait, emprésurage dans un délai maximal de quarante-huit heures après la traite la plus ancienne à une température comprise entre 30 et 35 °C, ajout de ferments lactiques, caillage, premier pressage, maturation, broyage, salage dans la masse, maturation de la tome au sel, montage de la pièce, deuxième pressage.
- Les mentions «buron» et «fermier» sont autorisées sous certaines conditions.

— **Étiquetage**

L'identification du fromage est assurée par une empreinte en relief, apposée sur le fromage, comportant le taureau de Laguiole et le mot «Laguiole».

— **Exigences nationales**

au lieu de: «Décret du 29 décembre 1986»,

lire: «Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Laguiole".»

FRANCE

Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs

— **Description**

Le fromage «Mont d'Or» ou «Vacherin du Haut-Doubs», qui pèse, boîte comprise, soit de 480 grammes à 1,3 kilogramme (au lieu de: 400 grammes à 1 kilogramme sans la boîte) soit de 2 kilogrammes à 3,2 kilogrammes (au lieu de: 1,8 à 3 kilogrammes), se présente entier dans sa boîte. Il ne peut être congelé.

L'humidité dans le fromage dégraissé est au maximum de 75 % (au lieu de: la teneur en matière sèche est au minimum de 45 grammes pour 100 grammes de fromage).

— Méthode d'obtention

Les éléments principaux de la méthode d'obtention du «Mont d'Or» ou «Vacherin du Haut-Doubs» sont précisés aux points suivants:

- l'alimentation des vaches est assurée par une superficie d'au moins un hectare d'herbe par tête,
- l'élaboration du fromage est effectuée pendant la période du 15 août au 15 mars (au lieu de: 15 août au 31 mars); la mise à la consommation ne peut se faire que du 10 septembre au 10 mai; certains paramètres technologiques concernant le refroidissement du lait et l'emprésurage sont ajoutés,
- l'affinage: l'hygrométrie des caves est au minimum de 92 %.

— Étiquetage

Les mentions d'étiquetage, qui comprennent le nom de l'appellation, la mention «Appellation d'origine contrôlée», le logo ainsi que le nom en clair de l'atelier de fabrication, doivent être portées sur la périphérie de la boîte.

— Exigences nationales

au lieu de: «Décret du 29 décembre 1986»,

lire: «Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Mont d'Or" ou "Vacherin du Haut-Doubs".»

FRANCE

Comté

— Description

Le fromage est d'un poids de 30 à 48 kilogrammes (au lieu de: 35 à 55 kilogrammes), d'un diamètre de 50 à 75 centimètres (au lieu de: 40 à 70 centimètres), d'une hauteur de 8 à 13 centimètres (au lieu de: 9 à 13 centimètres). L'épaisseur de la meule au centre de la meule ne doit pas dépasser la hauteur en talon affectée du coefficient 1,4. La teneur en sel ne doit pas être inférieure à 0,6 grammes de chlorure de sodium pour 100 grammes de fromage. Le fromage ne doit pas présenter une humidité dans le fromage dégraissé (HFD) supérieure à 54 %.

Le fromage peut également se présenter sous forme de portions conditionnées.

— Aire géographique

Réduction de l'aire géographique: retrait de quatre-vingt-dix communes.

— Méthode d'obtention

Les éléments principaux de la méthode d'obtention du «Comté» sont précisés aux points suivants:

- l'alimentation du troupeau laitier est assurée, sauf conditions exceptionnelles, par des fourrages issus de l'aire géographique à raison d'une superficie minimale d'un hectare par vache; les ensilages et autres aliments fermentés sont interdits pour tout le troupeau laitier,
- le lait est collecté dans un cercle de diamètre maximal de 25 kilomètres dans lequel se situe le site de transformation; des aménagements limités et des dérogations peuvent être accordés,
- le lait issu de deux traites consécutives au maximum est rafraîchi, éventuellement partiellement écrémé; y sont ajoutés de la présure naturelle dans un délai maximal de vingt-quatre heures après la traite la plus ancienne et des ferments lactiques sélectionnés; le caillé est chauffé en cuve de cuivre et maintenu à 53 °C pendant au moins trente minutes,
- le pressage doit être maintenu à une pression minimale de 150g/cm² pendant au moins six heures,
- l'affinage se déroule en deux parties: une première phase de préaffinage (température comprise entre 10 et 15 °C et hygrométrie supérieure à 90 %) qui dure au minimum vingt et un jours; une deuxième phase effectuée, soit en cave chaude (température comprise entre 14 et 19 °C), soit en cave froide (température inférieure à 14 °C). Les meules sont régulièrement retournées, salées au sel de mer et frottées avec de la morge en surface. L'affinage est obligatoirement effectué sur planche d'épicéa, pendant au moins cent vingt jours (au lieu de: quatre-vingt-dix jours), à l'intérieur de l'aire géographique,
- le préemballage doit être effectué dans l'aire géographique (au lieu de: sans limites) sauf dérogations pendant une période de cinq ans; le découpage ne peut concerner que des meules triées en fonction de certains critères relatifs à la structure de la pâte et de la croûte, et doit être effectué dans les quinze jours suivants la sortie de la cave d'affinage (au lieu de: sans conditions).

— Exigences nationales

au lieu de: «Décret du 29 décembre 1986»,

lire: «Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Comté"».

FRANCE

Roquefort

— Description

Le fromage a une hauteur de 8,5 à 11,5 centimètres (au lieu de: 8,5 à 10,5 centimètres) et un poids de 2,5 à 3 kilogrammes (au lieu de: 2,5 à 2,9 kilogrammes). Sa teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 55 grammes pour 100 grammes de fromage affiné (au lieu de: 56 grammes pour 100 grammes).

— Méthode d'obtention

La race des brebis des troupeaux laitiers est précisée (race «Lacaune» et brebis «noires» issues d'animaux correspondant au standard de la race «Lacaune», avec un délai de cinq ans de mise en conformité. Des précisions sont apportées sur leur alimentation (provenant, sauf dérogations, au moins aux trois quarts de la zone; pâturage quotidien obligatoire dès que les conditions climatiques le permettent).

Des précisions sont apportées sur le lait, son stockage, l'emprésurage (réalisé à une température comprise entre 28 °C et 34 °C), le caillé (report interdit), le moulage du caillé (effectué après pré-égouttage), l'égouttage (réalisé sans pressage), le marquage, l'ensemencement et le piquage du fromage; le délai de piquage et la réception en cave d'affinage est au maximum de deux jours, voire de quatre jours sous certaines conditions. L'élaboration du fromage est effectuée dans des ateliers spécialement dédiés.

Le fromage est affiné et mûri pendant une période minimale de quatre-vingt-dix jours à compter de son jour de fabrication. Au cours de cette période, il est procédé à un affinage, suivi d'une maturation à température dirigée. Le fromage est exposé à nu dans les caves pendant la période nécessaire au bon développement du *Penicillium Roqueforti*. Cette durée ne peut en aucun cas être inférieure à deux semaines. Une maturation lente sous emballage protecteur se poursuit dans ces caves ou dans des salles à température dirigée où les fromages sont entreposés. La mise sous emballage protecteur s'effectue exclusivement dans les caves.

Les opérations de maturation, de stockage, de découpage, de conditionnement, de pré-emballage et d'emballage des fromages sont effectuées exclusivement dans la commune de Roquefort-sur-Soulzon.

— Étiquetage

À l'exception de la marque confédérale de la «Brebis Rouge» ainsi que des autres marques de fabrique ou de commerce particulières ou des raisons sociales ou enseignes, l'addition au nom de l'appellation «Roquefort» de tout qualificatif ou de toute autre mention est interdite.

— Exigences nationales

au lieu de: «Décret du 29 décembre 1986»,

lire: «Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Roquefort"».

FRANCE

Époisses de Bourgogne

— Nom et étiquetage

au lieu de: «Époisses de Bourgogne»,

lire: «Époisses».

— Exigence nationale

au lieu de: «Décret du 14 mai 1991»,

lire: «Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Époisses"».

FRANCE

Brocciu corse ou Brocciu

— Description

Le poids du «Brocciu corse» ou «Brocciu» est compris entre 250 grammes et 3 kilogrammes (au lieu de: 500 grammes et 1 500 grammes), selon quatre types de moules définis de 3 kilogrammes, 1 kilogramme, 500 grammes et 250 grammes.

Le type «passu» contient au minimum 35 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage.

— Méthodes d'obtention

Les éléments principaux de la méthode d'obtention du «Brocciu corse» ou «rocciu» sont précisés aux points suivants:

- à partir de juillet 2006, seules la race ovine corse et la race caprine corse sont autorisées,
- le lactosérum frais issu du caillage à caractère présure du lait est utilisé au maximum deux heures après son obtention. Au cours du chauffage du lactosérum, du lait frais entier et cru est rajouté dans une proportion maximale de 25 % du volume de lactosérum (au lieu de: 35 %) ainsi que de l'eau potable dans une proportion maximale de 15 % (au lieu de: sans limite); l'utilisation de lait et de lactosérum congelés, en poudre ou sous toute autre forme de conservation est interdite,
- le flocculat obtenu est placé manuellement et délicatement en plusieurs fois dans des moules tronconiques aux dimensions adéquates,
- le «Brocciu corse» ou «Brocciu» de type «passu» est salé au sel sec et affiné au minimum pendant vingt et un jours (au lieu de: quinze jours).

— Étiquetage

L'étiquetage comporte le nom de l'appellation, la mention «Appellation d'origine contrôlée» ou «AOC» dans des dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage;

Le fromage frais doit comporter la mention «frais». La date de fabrication doit obligatoirement y être mentionnée.

Le fromage affiné doit comporter la mention «passu» (au lieu de: «sec» ou «passu»).

— Exigence nationale

au lieu de: «Décret du 10 juin 1983»,

lire: «Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Brocciu corse" ou "Brocciu".»

FRANCE

Sainte-Maure de Touraine

— Description

Les fromages sont cendrés en surface avec de la poudre de charbon de bois. Ils comportent une paille de céréale placée à l'intérieur de la pâte dans le sens de la longueur (au lieu de: disposition non obligatoire).

— Étiquetage

Un dispositif d'identification est apposé sur la paille.

— Exigences nationales

au lieu de: «Décret du 29 juin 1990»,

lire: «Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Sainte-Maure de Touraine".»

FRANCE

Ossau-Iraty

— Aire géographique

L'aire est restreinte, pour le département des Pyrénées-Atlantiques, aux communes ou parties de communes du département situées en rive gauche de l'Ousse puis du Gave de Pau, des Gaves réunis puis de l'Adour après leur confluent ainsi qu'à une partie de la commune de Lons située en rive droite du Gave de Pau.

Cent soixante seize communes du département des Pyrénées-Atlantiques ont donc été exclues.

FRANCE

Dinde de Bresse

— Méthode d'obtention

Les éléments principaux de la méthode d'obtention de la «Dinde de Bresse» sont précisés aux points suivants:

- l'élevage des animaux: les poussins doivent être nés avant le 1^{er} juin (au lieu de: 1^{er} juillet); les bandes comportent au maximum 1 500 sujets (au lieu de: sans limitation); la période de croissance en liberté doit être au moins de quinze semaines (au lieu de: quatorze semaines); la densité des dindes pendant la phase de finition doit être au maximum de 5/m²; les éleveurs ne peuvent élever sur leur exploitation que des dindes respectant les conditions de production de l'appellation d'origine,
- l'alimentation provient de l'aire géographique (au lieu de: sans précisions),
- l'administration de médicaments vétérinaires ne peut avoir lieu dans les trois semaines précédant l'abattage (au lieu de: deux semaines),
- l'abattage, la plumaison et la préparation des dindes en général font largement appel à des opérations manuelles.

— Étiquetage

Les instruments d'identification sont: la bague de l'éleveur sur la patte, le scellé muni du macaron à la base du cou et l'étiquette du syndicat.

— Exigences nationales

au lieu de: «Décret du 22 décembre 1976»,

lire: «Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Dinde de Bresse"».

FRANCE

Huile essentielle de lavande de Haute-Provence

— Description

Ajout de critères analytiques visant à caractériser plus précisément le produit bénéficiant de l'appellation d'origine.

— Preuve de l'origine

Des précisions sont apportées sur l'utilisation du produit d'appellation au sein de produits élaborés, compte tenu de la spécificité de ce produit employé en parfumerie: la base constituant le parfum ne doit pas contenir d'autres matières ou substances naturelles ou synthétiques possédant une odeur similaire à cette huile essentielle.

— Exigences nationales

au lieu de: «Décret du 14 décembre 1981»,

lire: «Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Huile essentielle de lavande de Haute-Provence"».
