

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 828/2003 НА КОМИСИЯТА

от 14 май 2003 година

относно изменение на елементи от спецификацията на шестнайсет названия, фигуриращи в приложението към Регламент (ЕО) № 1107/96 за регистрацията на географски указания и наименования за произход по процедурата, предвидена в член 17 от Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета относно защитата на географските указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни (Danablu, Monti Iblei, Lesbos, Beaufort, Salers, Reblochon или Reblochon de Savoie, Laguiole, Mont d'Or или Vacherin du Haut-Doubs, Comté, Roquefort, Epoisses de Bourgogne, Brocciu corse или Brocciu, Sainte-Maure de Touraine, Ossau-Iraty, Dinde de Bresse, Huile essentielle de lavande de Haute-Provence)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета от 14 юли 1992 г. относно защитата на географските указания и наименованията за произход на земеделски продукти и храни¹, последно изменен с Регламент (ЕО) № 692/2003 на Съвета², и по-специално член 9 от него,

като има предвид, че:

- (1) съгласно член 9 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, Дания поиска за названието „Danablu” регистрирано като защитено географско указание с Регламент (ЕО) № 1107/96 на Комисията от 12 юни 1996 г., относно регистрирането на географски указания и наименования за произход по процедурата, предвидена в член 17 от Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета³, последно изменен с Регламент (ЕО) № 692/2003, изменение на метода на производство;
- (2) съгласно член 9 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, Италия поиска за названието „Monti Iblei”, регистрирано като защитено наименование за произход с Регламент (ЕО) № 1107/96, изменение на описанието на метода на производство на продукта;
- (3) съгласно член 9 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, Гърция поиска за названието „Lesbos”, регистрирано като защитено географско указание с Регламент (ЕО) № 1107/96, изменение на названието на продукта;

¹ ОВ L 208, 24.7.1992 г., стр. 1.

² ОВ L 99, 17.4.2003 г., стр. 1.

³ ОВ L 148, 21.6.1996 г., стр. 1.

- (4) съгласно член 9 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, Франция поиска за названието „Beaufort,” регистрирано като защитено наименование за произход с Регламент (ЕО) № 1107/96, изменение в метода на производство, етикетирането и националното изискване за продукта;
- (5) съгласно член 9 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, Франция поиска за названието „Salers,” регистрирано като защитено наименование за произход с Регламент (ЕО) № 1107/96, изменение в описанието, географската територия, метода на производство, етикетирането и националното изискване за продукта;
- (6) съгласно член 9 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, Франция поиска за названието „Reblochon или Reblochon de Savoie” регистрирано като защитено наименование за произход с Регламент (ЕО) № 1107/96, изменения в описанието, географската територия, метода на производство, етикетирането и националното изискване за продукта;
- (7) съгласно член 9 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, Франция поиска за названието „Laguiole,” регистрирано като защитено наименование за произход с Регламент (ЕО) № 1107/96, изменения в описанието, географската територия, метода на производство, етикетирането и националното изискване за продукта;
- (8) съгласно член 9 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, Франция поиска за названието „Mont d'Or или Vacherin du Haut-Doubs,” регистрирано като защитено наименование за произход с Регламент (ЕО) № 1107/96, изменения в описанието, метода на производство, етикетирането и националното изискване за продукта;
- (9) съгласно член 9 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, Франция поиска за названието „Comté” регистрирано като защитено наименование за произход с Регламент № 1107/96, изменения в описанието, географската територия, метода на производство и националното изискване за продукта;
- (10) съгласно член 9 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, Франция поиска за названието „Roquefort” регистрирано като защитено наименование за произход с Регламент (ЕО) № 1107/96, изменения в описанието, метода на производство, етикетирането и националното изискване за продукта;
- (11) съгласно член 9 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, Франция поиска за названието „Epoisses de Bourgogne” регистрирано като защитено наименование за произход с Регламент (ЕО) № 1107/96, изменения в названието, етикетирането и националното изискване за продукта;

- (12) съгласно член 9 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, Франция поиска за названието „Brossiu corse или Brossiu” регистрирано като защитено наименование за произход с Регламент (ЕО) № 1107/96, изменения в описанието, метода на производство, етиктирането и националното изискване за продукта;
- (13) съгласно член 9 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, Франция поиска за названието „Sainte-Maure de Touraine” регистрирано като защитено наименование за произход с Регламент (ЕО) № 1107/96, изменения в описанието, етиктирането и националното изискване за продукта;
- (14) съгласно член 9 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, Франция поиска за названието „Ossau-Iraty” регистрирано като защитено наименование за произход с Регламент (ЕО) № 1107/96, изменение в географската територия на продукта;
- (15) съгласно член 9 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, Франция поиска за наименованието „Dinde de Bresse” регистрирано като защитено наименование за произход с регламент (ЕО) № 1107/96, изменение в метода на производство, етиктирането и националното изискване за продукта;
- (16) съгласно член 9 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, Франция поиска за названието „Huile essentielle de lavande de Haute-Provence” регистрирано като защитено наименование за произход с Регламент (ЕО) № 1107/96, изменение в описанието, доказателството за произход и националното изискване за продукта;
- (17) след разглеждането на тези 16 молби за изменение, бе счетено, че се касае за изменения, които не са незначителни;
- (18) съгласно процедурата предвидена в член 9 от Регламент (ЕИО) № 2081/92 и що се касае за измененията, които не са незначителни, се прилага *mutatis mutandis* процедурата предвидена в член 6;
- (19) беше счетено, че в тези случаи се касае за изменения съответстващи на Регламент (ЕИО) № 2081/92. След публикуването на посочените названия в *Официален вестник на Европейския съюз*⁴ на Комисията не бяха предадени никакви възражения по смисъла на член 7 от посочения регламент;

⁴ ОВ С 151, 25.6.2002 г., стр. 9. (Danablu).
ОВ С 151, 25.6.2002 г., стр. 11. (Monti Iblei).
ОВ С 254, 13.9.2001 г., стр. 19. (Lesbos).
ОВ С 45, 19.2.2002 г., стр. 6. (Beaufort).
ОВ С 296, 23.10.2001 г., стр. 17. (Salers).
ОВ С 296, 23.10.2001 г., стр. 14. (Reblochon or Reblochon de Savoie).
ОВ С 296, 23.10.2001 г., стр. 11. (Laguiole)

(20) следователно, тези изменения трябва да бъдат регистрирани и публикувани в *Официален вестник на Европейския съюз*,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Измененията фигуриращи в приложението към настоящия регламент са регистрирани и публикувани съгласно параграф 4 от член 6 от Регламент (ЕИО) № 2081/92.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 14 май 2003 година.

За Комисията:
Franz FISCHLER
Член на Комисията

ОВ С 296, 23.10.2001 г., стр. 13. (Mont d'Or or Vacherin du Haut-Doubs).

ОВ С 296, 23.10.2001 г., стр. 8. (Comte)

ОВ С 135, 6.6.2002 г., стр. 7. (Roquefort).

ОВ С 296, 23.10.2001 г., стр. 16 (Epoisses de Bourgogne).

ОВ С 296, 23.10.2001 г., стр. 7. (Brocciu corse or Brocciu).

ОВ С 252, 12.9.2001 г., стр. 17. (Sainte-Maure de Touraine).

ОВ С 151, 25.6.2002 г., стр. 10. (Ossau-Iraty).

ОВ С 296, 23.10.2001 г., стр. 10. (Dinde de Bresse).

ОВ С 252, 12.9.2001 г., стр. 15.). (Huile essentielle de lavande de Haute-Provence).

ПРИЛОЖЕНИЕ

ДАНИЯ

Danablu

- Метод на производство

Вместо:

„Датското сурово краве мляко се подлага на преработка с цел стандартизиране на съдържанието му на мазнини, хомогенизирано и подложено на лека термична обработка, след това се прибавят ферменти от култура позволяваща развитието на плесента и сирище (след ацидификацията). Когато достигне желаната консистенция, подсиреното мляко се нарязва с нож и може леко да се разбърка. След това се поставя във форми, изцежда се, посолява се, надупчва се, с цел да се позволи на плесента да се развие и се складира.”

Да се чете:

„Датското сурово краве мляко се подлага на преработка с цел стандартизиране на съдържанието му на мазнини, хомогенизирано, пастьоризирано или подложено на лека термична обработка, след това се прибавят ферменти от култура позволяваща развитието на плесента и сирище (след ацидификацията). Когато достигне желаната консистенция, коагулираното мляко се нарязва с нож и може леко да се разбърка. След това се поставя във форми, изцежда се, посолява се, надупчва се, с цел да се позволи на плесента да се развие и се складира.”

ИТАЛИЯ

Monti Iblei

- Описание

Да се добави следния текст:

В момента на предлагането му на пазара, студено пресованият зехтин Monti Iblei трябва освен това да има следните стойности:

$K_{232} \leq 2,20$

$K_{270} \leq 0,18$

- Метод на производство:

Студено пресованият зехтин Monti Iblei се получава от здрави маслини, набрани в началото на зреенето на плодовете (вместо датата 20 септември) до 15 януари всяка година.

ГЪРЦИЯ

Маслиново масло от Лесбос

- название

Вместо: „Lesbos (ЗГУ)”

Да се чете: „Lesvos (ЗГУ)” или „Mitilini (ЗГУ)”

(да се използва едното или другото название според случая)

Във всички случаи, когато названието „Lesbos” фигурира в спецификацията, да се чете „Lesvos или Mitilini”

ФРАНЦИЯ

Beaufort

- Метод на производство

Уточнени са някои елементи на метода на производство на „**Beaufort**”.

Уточненията касаят съхраняването на млякото, използваното мляко, фактът, че ваната за загряване на коагулираното мляко е по традиция медна и фактът, че е забранена продажбата на настъргано сирене под това наименование.

- Етикетиране

Идентификацията на сирената от „ chalet d'alpage” се осигурява чрез допълнителен етикет , обозначаващ съдържанието на казеин .

- Национални изисквания

Вместо: „Декрет от 12 август 1993 г.”,

Да се чете: „Декрет за контролираното наименование за произход „Beaufort”.

ФРАНЦИЯ

Salers

- Описание

Теглото на сиренето „Salers”

варира от 30 до 50 кг (вместо: от 35 до 50 кг).

То съдържа минимум 44 грама мазнини (вместо: 45 грама).

- Географска територия

Ограничаване на географската територия, целящо ново обединяване на територията около люлката на наименованието и традиционните места за зреене, до част от департамента Кантал и няколко кантона и общини в съседните департаменти.

- Метод на производство

Основните елементи на метода на производство на „Salers” са прецизирани в следните точки:

- производството е разрешено от 15 април до 15 ноември (вместо от 1 май до 31 октомври), когато животните са на паша,
- производството на сиренето е установено с определен брой операции и технологични параметри касаещи: млякото (мляко произведено в стопанството, когато животните са на паша), добавянето на сирище в млякото (на температура между 30°C и 34°C), коагулация, разрязването на коагулираното мляко, първите постепенни пресования, раздробяването, фаза на ацидификация, последвана от фаза на узряване, осоляване на цялото количество, поставяне във форми, окончателни пресования,
- зреенето става при температура съобразена с времето за зреене, между 6°C и 14°C (вместо максимум 12°C), при относителна влажност над 95 %. По време на зреенето сирената редовно се обръщат и изтриват.
- Етикетиране

Добавя се: „Идентификацията на сирената освен това се осигурява с релефна шампа върху едната страна на сиренето, съдържаща два пъти названието на наименованието. Освен това, върху всички сирена може да има и релефна шампа с надпис ”Фермата на ... ” върху една от страните на сиренето.

Сирената получени от преработка на мляко от стада съставени изключително от крави от породата Салер имат и релефна шампа с указание „традиция Салер”, както и изображения на глави на крави Салер отстрани на сиренето.

- Национални изисквания

Вместо: „Декрет от 29 декември 1986 г.,

Да се чете: „Декрет относно контролираното наименование за произход
„Salers”

ФРАНЦИЯ

Reblochon или Reblochon de Savoie

- Географска територия

Ограничени промени на географската територия чрез изваждане на две общини разположени в район Сен-Жан дьо Мориен, включване на цялата територия на една община частично включена дотогава, включване на част от две общини и отчитане на формалната промяна следствие разделянето на бивши общини, които дотогава са били слети.

- Метод на производство

Основните елементи на метода на производство на Reblochon или Reblochon de Savoie са прецизирани в следните точки:

- храненето на кравите се осигурява, освен по изключение до 25 % от годишните потребности на млечното стадо, с фуражи от географската територия: трева, на паша през лятото и сено, правилно съхранено през зимата; силажите са забранени във фермите произвеждащи мляко за Reblochon,
- приготвянето на сиренето става в специално предназначени цехове, добавени са и технологични параметри относно събирането, съхраняването и приемането на млякото, добавянето на сирище в млякото (в максимален срок от двацет и четири часа след първото доене, при температура между 30°C и 35°C), добавянето на млечни ферменти, коагулирането, слагането във форми (перфорирани форми с диаметър 14 см и височина от 6 до 8 см), пресоването, осоляването, предварителното зреене след изваждането от формите (минимално времетраене 4 дни), измиването и зреенето (на температура между 12°C и 14°C).
- като отклонение от правилото, зреенето може да се извърши в две граничещи с географската територия общини, но извън нея, до 1 януари 2015 г. (вместо: без краен срок),
- опаковането на целите сирена (задължително за сирената произвеждани във ферма) или на половинки се извършва на географската територия.

Правят се уточнения относно производството във ферма.

- Етикетиране

Върху етикет, обозначаващ съдържанието на казеин, поставен по време на производството, е посочен идентификационния номер на цеха.

Указанието „фермерски” може да се използва при определени условия.

- Национални изисквания

Вместо: „Декрет от 29 декември 1986 г.,

Да се чете: „Декрет относно контролираното наименование за произход „Reblochon”

ФРАНЦИЯ

Laguiole

- Описание

„Laguiole” е сирене с тегло от 25 до 50 килограма (вместо: 30 до 50 килограма). Продажбата на настърган „Laguiole” е забранена.

- Географска територия

Географската територия обхваща определен брой общини: деветнайсет в департаментите Аверон и Лозер и една в Кантал, които имат същите характеристики като ядрото на наименованието за произход и където са запазени природните и човешките фактори.

- Метод на производство:

Основните елементи на метода на получаване на „Laguiole” са прецизирани в следните точки:

- от 1 януари 2004 г., са разрешени само породите френска Симентал и Обрак,
- храненето на кравите се осигурява, освен по изключение поради климата, с фуражната продукция от географската територия: трева, за паша минимум 120 дни през лятото, сено в пропорция минимум 30 % през зимата, и изсушен тревен силаж; от 1 януари 2004 г., се забранява царевичен силаж в дажбата на млечните крави,

- средният млеконадой от крава във фермата не може да надвишава 6000 литра годишно,
- различните етапи при приготвянето на сиренето : приемане на млякото, преработване на млякото, добавяне на сирище не по-късно от четиридесет и осем часа след най-първото доене на температура между 30 и 35°C, добавяне на млечни ферменти, коагулиране, първоначално пресоване, зреене, натрошаване, осоляване на масата, зреене на питата със сол, поставяне във формата, второ пресоване,
- означенията „мандра” (овчарска колиба) и „фермерски” са разрешени при определени условия.
- Етикетиране

Идентификацията на сиренето се осигурява с релефна щампа поставена на сиренето, върху която има бик от Лагиол и думата „Laguiole”.

- Национални изисквания

Вместо: „Декрет от 29 декември 1986 г.,

Да се чете: „Декрет относно контролираното наименование за произход „Laguiole”

ФРАНЦИЯ

Mont d'Or или Vacherin du Haut-Doubs

- Описание

Сирената „Mont d'Or” и „Vacherin du Haut-Doubs”, които тежат, заедно с кутията, от 480 г до 1,3 кг (вместо: 400 г до 1 кг без кутията) или от 2 кг до 3,2 кг (вместо: 1,8 до 3 кг) се продават цели в кутията. Не могат да бъдат замразявани.

Влажността на обезмасленото сирене е максимум 75 % (вместо: съдържанието на сухо вещество е минимум 45 г на 100 г сирене).

- Метод на производство

Основните елементи на метода на производство на Mont d'Or или Vacherin du Haut-Doubs са прецизирани в следните точки:

- храненето на кравите се осигурява с трева от площ минимум 1 ха на глава,
- приготвянето на сиренето става в периода от 15 август до 15 март (вместо: 15 август до 31 март); пуска се на пазара само от 10 септември до 10 май; добавят се някои технологични параметри относно охлаждането на млякото и добавянето на сирище,
- зреене: влажността на избите е минимум 92 %.
- Етикетиране

Обозначенията на етикета, които включват названието на наименованието, указанието „контролирано наименование за произход”, логото, както и ясно изписано името на производствения цех, трябва да бъдат маркирани от страни на кутията.

- Национални изисквания

Вместо: „Декрет от 29 декември 1986 г.,

Да се чете: „Декрет относно контролираното наименование за произход на „Mont d'Or” или „Vacherin du Haut-Doubs”.

ФРАНЦИЯ

Comté

- Описание

Сиренето е с тегло от 30 до 48 кг (вместо: 35 до 55 кг), с диаметър от 50 до 75 см (вместо: 40 до 70 см), с височина от 8 до 13 см (вместо: 9 до 13 см). Дебелината на питата в центъра ѝ не трябва да надвишава височината на външния ръб умножена по коефициент 1,4. Съдържанието на сол не трябва да е под 0,6 г натриев хлорид на 100 г сирене. Съдържанието на влажност на обезмасленото сирене не трябва да надвишава 54 %.

Сиренето може да бъде представено и под формата на опаковани порции.

- Географска територия

Редуциране на географската територия: изваждат се деветдесет общини.

- Метод на производство:

Основните елементи на метода на производство на „Comté” са прецизирани в следните точки:

- храненето на млечното стадо се осигурява, освен при изключителни условия, с фураж от географската територия, като минималната площ за крава е един хектар; силажите и другите ферментирали фуражи са забранени за цялото млечно стадо,
 - млякото се събира в радиус максимум 25 км, в рамките на който се намира предприятието за преработването му; могат да бъдат разрешени ограничени изменения и отклонения от правилата,
 - млякото получено от максимум две последователни издоявания се охлажда, евентуално частично се обезмаслява; към него се добавят естествено сирище максимум двацет и четири часа след първото доене и подобрани млечни ферменти; коагулата се загрява в медна вана и се държи на 53°C минимум трийсет минути,
 - пресоването трябва да се поддържа при минимално налягане 150г/см² минимум шест часа,
 - зреенето протича на две части: първа фаза на предварително зреене (на температура между 10°C и 15°C и влажност над 90 %), която трае минимум двацет и един дена; втора фаза, протичаща или в топла изба (на температура между 14°C и 19°C), или в студена изба (на температура под 14°C). Питите редовно се обръщат, осоляват се с морска сол и се намазват със специфични микроорганизми по повърхността. Зреенето задължително се извършва върху дъски от смърч, минимум сто и двадесет дни (вместо: деветдесет дни), в рамките на географската територия,
 - предварителното опаковане трябва да се извършва на географската територия (вместо: без ограничения), освен при разрешения за отклонение за период от пет години; разрязват се само подобрани пити според определени критерии относно структурата на сиренето и на коричката и това трябва да се направи в срок от петнайсет дни след изваждането им от избата за зреене (вместо: без условия).
- Национални изисквания
- Вместо:* „Декрет от 29 декември 1986 г.,
- Да се чете:* „Декрет относно контролираното наименование за произход „Comté”.

ФРАНЦИЯ

Roquefort

- Описание

Сиренето е с височина от 8,5 до 11,5 см (вместо: 8,5 до 10,5 см) и с тегло от 2,5 до 3 кг (вместо: 2,5 до 2,9 кг). Съдържанието на сухо вещество не трябва да бъде под 55 г за 100 г узряло сирене (вместо: 56 г за 100 г).

- Метод на производство:

Породата на овцете от млечното стадо е уточнена (порода Лакон и „черни” овце получени от животни отговарящи на стандарта за порода Лакон), с петгодишен срок за привеждане в съответствие със стандарта. Внасят се уточнения по отношение на храненето им (освен разрешено отклонение, минимум три четвърти от храната трябва да идва от територията, задължителна ежедневна паша щом климатичните условия позволяват).

Уточнения се правят и относно млякото, неговото съхраняване, добавяне на сирище (извършва се на температура между 28°C и 34°C), коагулирано мляко (забавяне на формирането не се разрешава), поставянето на), коагулираното мляко във форми (след предварително отцеждане), отцеждането (извършва се без пресоване), маркировката, посявката (на плесента) и получаването на плесенните петънца в сиренето; срокът за получаването на плесенните петънца и приемането в пещера за зреене е максимум два дни, дори четири дни при определени условия. Приготвянето на сиренето се извършва в специално предназначени за това цехове.

Сиренето зрее и узрява в срок минимум деветдесет дни считано от деня на произвеждането му. През този период се извършва зреене и, последвано от узряване при контролирана температура. Сиренето се оставя в пещерите без да се покрива за времето необходимо за правилното развитие на *Penicillium Roqueforti*. Този период в никакъв случай не може да бъде по-кратък от две седмици. В тези пещери или в изби с контролирана температура, където се складира сиренето продължава бавното му узряване под защитна опаковка. Поставянето под защитна опаковка се извършва изключително в пещерите.

Операциите зреене, съхраняване, нарязване, поддържане при определена температура, предварително опаковане и опаковане на сиренето се извършват изключително в община Рокфор-сюр-Сулзон.

- Етикетиране

С изключение на съвместната марка „Brebis Rouge”, както и на останалите специални фабрични или търговски марки или фирмени имена или знаци, е забранено добавянето към названието на наименованието „Roquefort” на всякакво качествено прилагателно или всякакво друго указание.

- Национални изисквания

Вместо: „Декрет от 29 декември 1986 г.,

Да се чете: „Декрет относно контролираното наименование за произход „Рокфор”.

ФРАНЦИЯ

Epoisses de Bourgogne

- Наименование и етикетиране

Вместо: „Epoisses de Bourgogne”,

Да се чете: „Epoisses”.

- Национално изискване:

Вместо: „Декрет от 14 май 1991 г.,

Да се чете: „Декрет относно контролираното наименование за произход „Epoisses”.

ФРАНЦИЯ

Brocciu corse или Brocciu

- Описание

Теглото на „Brocciu corse” или „Brocciu” е между 250 г и 3 кг (вместо: 500 г и 1500 г), според четири определени вида форми от 3 кг, 1 кг, 500 г и 250 г. Типът „пасу” съдържа минимум 35 г сухо вещество на 100 грама сирене.

- Метод на производство:

Основните елементи на метода на производство на „Brocciu corse” или „Brocciu” са прецизирани в следните точки:

- от месец юли 2006 г. са разрешени само корсиканската порода овце и корсиканската порода кози,
- прясната суроватка получена при коагулирането на млякото, в следствие на добавеното сирище трябва да се използва максимум два часа след получаването ѝ. По време на процеса на затопляне на суроватката, се прибавя сурово пълномаслено мляко в пропорция максимум 25 % от обема на суроватката (вместо: 35 %), както и питейна вода в пропорция максимум 15 % (вместо: без ограничение); използването на замразено мляко и суроватка, на прах или под всякаква друга форма на съхраняване е забранено,

- полученият коагулат се поставя ръчно и внимателно на няколко пъти във форми с формата на пресечен конус с подходящи размери,
- Сиренето „Brossiu corse” или „Brossiu тип „пасу” се осолява със суха сол и зрее минимум двацет и един дена (вместо: петнайсет дена).
- Етикетиране

Етикетът включва названието на наименованието, указанието „Контролирано наименование за произход” или „КНП” в размери най-малкото равни на две трети от най-големите букви фигуриращи на етикета;

На прясното сирене трябва да бъде отбелязано „прясно”. Задължително трябва да бъде отбелязана датата на производство.

На узрялото сирене трябва да бъде отбелязано „пасу” (вместо: „сухо” или „пасу”).

- Национално изискване

Вместо: „Декрет от 10 юни 1983 г.,

Да се чете: „Декрет относно контролираното наименование за произход „Brossiu corse” или „Brossiu”.

ФРАНЦИЯ

Sainte-Maure de Touraine

- Описание

На повърхността на сирената се придава пепелив цвят като се поръсва с прах от дървени въглища. Вътре в сиренето се поставя по дължина сламка от житно растение (вместо: незадължително поставяне).

- Етикетиране

Към сламката е прикрепено означение за идентичност.

- Национални изисквания

Вместо: „Декрет от 29 юни 1990 г.,

Да се чете: „Декрет относно контролираното наименование за произход „Sainte-Maure de Touraine”

ФРАНЦИЯ

Ossau-Iraty

- Географска територия

Територията е ограничена, за департамент Пирене-Атлантик, до общините или частите от общини в департамента, разположени на левия бряг на Ус, след това на Гав дьо По, на събраните Гав, след това на Адур след вливането им, както и на част от община Лон, разположена на десния бряг на Гав дьо По.

Изключени са сто седемдесет и шест общини в Пирене-Атлантик.

ФРАНЦИЯ

Dinde de Bresse

- Метод на производство

Основните елементи на метода на производство на „Dinde de Bresse” са прецизирани в следните точки:

- отглеждане на животните: пиленцата трябва да бъдат излюпени преди 1 юни (вместо: преди 1 юли); стадата включват максимум 1500 бройки (вместо: без ограничение); периодът на растеж на свобода трябва да бъде минимум петнайсет седмици (вместо: четиринайсет седмици); гъстотата на населеност на пуйките в крайната фаза трябва да бъде максимум 5 птици на м²; птицевъдите могат да отглеждат във фермите си само пуйки отговарящи на условията за производство за наименованието за произход,
- храната трябва да е от географската територия (вместо: без уточнения),
- през трите седмици преди клането (вместо: две седмици) не може да се дават ветеринарни медикаменти,
- клането, оскубването и подготвянето на пуйките по принцип се извършва на ръка.
- Етикетиране

Идентификационните средства са: пръстен на птицевъда поставен на крака на птицата, пломба с розетка в основата на шията и етикет на синдиката.

Национални изисквания:

Вместо: „Декрет от 22 декември 1976 г.,

Да се чете: „Декрет относно контролираното наименование за произход „Dinde de Bresse”.

ФРАНЦИЯ

Huile essentielle de lavande de Haute-Provence

- Описание

Добавени са аналитични критерии, целящи да се охарактеризира по-точно продукта с наименование за произход.

- Доказателство за произхода

Внасят се уточнения относно използването на продукта с наименование за произход в преработени продукти, като се отчита спецификата на този продукт използван в парфюмерията: основата на парфюма не трябва да съдържа други естествени или синтетични елементи или вещества имащи аромат подобен на аромата на това етерично масло.

- Национални изисквания

Вместо: „Декрет от 14 декември 1981 г.”,

Да се чете: „Декрет относно контролираното наименование за произход „Huile essentielle de lavande de Haute-Provence””.