RÈGLEMENT (CE) N° 872/1999 DE LA COMMISSION

du 27 avril 1999

complétant l'annexe du règlement (CE) n° 2400/96 de la Commission relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées» prévu au 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

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° 1068/97 [2], et notamment son article 6, paragraphes 3 et 4,

(1) considérant que, conformément à l'article 5 du règlement (CEE) n° 2081/92, le Royaume-Uni a transmis à la Commission une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique pour une dénomination;

(2) considérant qu'il a été constaté, conformément à l'article 6, paragraphe 1, dudit règlement, qu'elle est conforme à ce réglement, notamment qu'elle comprend tous les éléments prévus à son article 4;

(3) considérant qu'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* [3] de la dénomination figurant à l'annexe I du présent règlement;

(4) considérant que, en ce qui concerne la délimitation de l'aire géographique prévue à l'article 4, paragraphe 2, point c), du règlement (CEE) n° 2081/92, il a été précisé par l'État membre demandeur que la délimitation de l'aire décrite au cahier des charges devait correspondre exactement à celle indiquée dans la carte géographique communiquée; que, en effet, bien que la délimitation des routes soit correcte, il faut ajouter le comté de Somerset pour que la délimitation des comtés soit en totale adéquation avec la carte géographique; que, de ce fait, et par souci de clarification, il y a eu lieu de préciser cet élément; qu'il fait partie des éléments principaux du cahier des charges;

(5) considérant que, en conséquence, cette dénomination mérite d'être inscrite dans le «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées» et donc d'être protégée sur le plan communautaire en tant qu'indication géographique protégée;

(6) considérant que l'annexe I du présent règlement complète l'annexe du règlement (CE) n° 2400/96 [4], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 378/1999 [5],

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe du règlement (CE) n° 2400/96 est complétée par la dénomination figurant à l'annexe I du présent règlement et cette dénomination est inscrite dans le «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées» en tant qu'indication géographique protégée (IGP), prévu à l'article 6, paragraphe 3, du règlement (CEE) n° 2081/92.

Les éléments principaux du cahier des charges figurent à l'annexe II. Ces éléments remplacent ceux publiés dans le *Journal officiel des Communautés européennes* C 265 du 22 août 1998, page 31.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes.*

[1] JO L 208 du 24.7.1992, p. 1.
[2] JO L 156 du 13.6.1997, p. 10.
[3] JO C 265 du 22.8.1998, p. 31.
[4] JO L 327 du 18.12.1996, p. 11.
[5] JO L 46 du 20.2.1999, p. 13.

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

Fait à Bruxelles, le 27 avril 1999.

Par la Commission

Franz FISCHLER

Membre de la Commission

ANNEXE I

PRODUITS RELEVANT DE L'ANNEXE II DU TRAITÉ DESTINÉS À L'ALIMENTATION HUMAINE

Fromages

ROYAUME-UNI

Exmoor Blue Cheese (IGP)

ANNEXE II

Demande d'enregistrement en vertu de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) nº 2081/92 sur la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

RÈGLEMENT (CEE) nº 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: Article 5

AOP ( ) IGP (X)

Numéro national du dossier: 03013

1. **Département responsable de l'État membre:** Royaume-Uni
   Nom: Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
   Tel.: 270 88 65
   Fax: 270 80 71

2. **Groupement demandeur:**

   a) Nom: Exmoor Blue Cheese

   b) Adresse: Wilett Farm, Lydeard St. Lawrence, Taunton, Somerset, TA4 3QB

   c) Composition: producteur/transformateur: 1 autres: 1

3. **Type de produit:** Fromage: catégorie 1.3

4. **Description du cahier des charges:**

   (résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

4.1. *Nom:* Exmoor Blue Cheese

4.2. *Description:* Fromage extra gras à pâte persillée molle contenant en moyenne 34 % de matières grasses; caractérisé par une couleur jaune vif et une texture de beurre. Il est fabriqué à partir de lait non pasteurisé de vache de la race Jersey.

4.3. *Aire géographique:* la partie des comtés de Devon et Somerset située entre Barnstaple le long de la côte jusqu'à la ville de Watchet, la ligne de chemin de fer à vapeur de Watchet jusqu'à son intersection avec la route B3227, la B3227 en direction de l'ouest jusqu'à son intersection avec la route A361, la A361 en direction de l'ouest vers Barnstaple.

4.4. *Preuve de l'origine:* ce fromage est produit de l'exploitation du demandeur depuis 1986 à partir de méthodes artisanales traditionnelles. Depuis 1990, on utilise exclusivement du lait de vache de la race Jersey pour la fabrication de ce fromage caractéristique à pâte molle.

4.5. *Méthode d'obtention:* on chauffe du lait à une température de 70°F auquel on ajoute du levain. Le lait est ensuite chauffé à 85-90°F et on maintient cette température pendant trois à cinq heures. Au cours de cette période, on ajoute de la présure végétale et du *Penicillium roquefortti.* On laisse prendre le caillet avant de le découper et de le transvaser dans les moules comportant deux parties distinctes à l'aide de filtres manuels puis on le laisse égoutter. Les moules sont retournés au bout de six heures puis au bout de dix-huit heures. Après quoi, au bout de vingt-quatre heures, les fromages sont placés dans une solution de saumure pendant environ six heures puis on les laisse égoutter pendant encore trente-six heures, période au cours de laquelle ils sont retournés deux fois. Après avoir été percés manuellement sur les deux faces, les fromages sont placés dans la chambre de maturation et aspergés sur les deux faces de *Penicillium candidum.* On laisse ensuite mûrir l'Exmoor Jersey Blue de trois à six semaines en le retournant tous les deux jours.

4.6. *Lien:* Le climat chaud et humide et la terre rouge du sol provenant du grès rouge sous-jacent ancien et récent se conjugent au cours d'une longue période de pâturage pour produire de riches prairies qui donnent un lait très savoureux.

4.7. *Structure de contrôle:*

Nom: Specialist Cheese Makers Association
Adresse: PO Box 256A Thames Ditton Surrey, KT7 OHR

4.8. *Étiquetage:* IGP

4.9. *Exigences nationales:* —