REGOLAMENTO (CE) N. 872/1999 DELLA COMMISSIONE

del 27 aprile 1999

che completa l'allegato del regolamento (CE) n. 2400/96 della Commissione relativo all'iscrizione di alcune denominazioni nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette di cui al regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari [1], modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1068/97 della Commissione [2], in particolare l'articolo 6, paragrafi 3 e 4,

(1) considerando che, a norma dell'articolo 5 del regolamento (CEE) n. 2081/92, il Regno Unito ha trasmesso alla Commissione una domanda di registrazione di una denominazione quale denominazione di origine;

(2) considerando che, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (CEE) n. 2081/92, si è constatato che la suddetta domanda è conforme a tale regolamento e che, in particolare, comprende tutti gli elementi di cui all'articolo 4;

(3) considerando che, in seguito alla pubblicazione della denominazione figurante nell'allegato I del presente regolamento nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee* [3], non sono state trasmesse alla Commissione dichiarazioni di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CEE) n. 2081/92;

(4) considerando che, per quanto riguarda la delimitazione dell'area geografica di cui all'articolo 4, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (CEE) n. 2081/92, lo Stato membro richiedente ha precisato che la delimitazione dell'area descritta nel disciplinare deve corrispondere esattamente a quella indicata nella carta geografica trasmessa; che sebbene la delimitazione delle strade sia corretta, occorre aggiungere la contea del Somerset affinché la delimitazione delle contee corrisponda perfettamente alla carta geografica suddetta; che pertanto, per motivi di chiarezza, occorre precisare tale elemento; che quest'ultimo fa parte degli elementi principali del disciplinare;

(5) considerando che, di conseguenza, la denominazione in esame può essere iscritta nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, e pertanto essere protetta sul piano comunitario quale indicazione geografica protetta;

(6) considerando che l'allegato I del presente regolamento completa l'allegato del regolamento (CE) n. 2400/96 della Commissione [4], modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 378/1999 [5],

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato del regolamento (CE) n. 2400/96 è completato dalla denominazione figurante nell'allegato I del presente regolamento, che è iscritta quale indicazione geografica protetta (IGP) nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette previsto dall'articolo 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92.

Gli elementi principali del disciplinare figurano nell'allegato II. Tali elementi sostituiscono quelli pubblicati nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee* C 265 del 22 agosto 1998, pagina 31.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee.*

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

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 27 aprile 1999.

Per la Commissione

Franz FISCHLER

Membro della Commissione

ALLEGATO I

PRODOTTI DELL'ALLEGATO II DEL TRATTATO DESTINATI ALL'ALIMENTAZIONE UMANA

Formaggi

REGNO UNITO

Exmoor Blue Cheese (IGP)

ALLEGATO II

Domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: articolo 5

DOP ( ) IGP (X)

N. nazionale del fascicolo: 03013

1. **Servizio competente dello Stato membro:** Regno Unito
   Nome: Ministry of Agriculture, Fishery and Food
   Tel.: (44-171) 270 88 65
   Fax: (44-171) 270 80 71

2. **Associazione richiedente:**

   a) Nome: Exmoor Jersey Blue Cheese

   b) Indirizzo: Willet Farm, Lydeard St. Lawrence, Taunton, Somerset, TA4 3QB

   c) Composizione: produttori/trasformatori (1) altro (1)

3. **Tipo di prodotto:** Formaggio, classe 1.3

4. **Descrizione del disciplinare:**

   (riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1. *Nome:* Exmoor Blue Cheese

4.2. *Descrizione:* formaggio di latte intero, a pasta morbida con venature blu, dal contenuto medio di materie grasse del 34 %. Caratterizzato dal colore giallo intenso e dalla consistenza burrosa, è fabbricato con latte di vacche Jersey non pastorizzato.

4.3. *Zona geografica:* la parte delle Contee di Devon e Somerset che va da Barnstaple, lungo la costa, fino alla cittadina di Watchet; la ferrovia a vapore da Watchet fino al suo punto d'incrocio con la strada da Watche fino al suo punto d'incrocio con la strada B3227; la strada B3227 ovest fino all'incrocio con la A 361 e la A 361 ovest all'interno di Barnstaple.

4.4. *Prova dell'origine:* il formaggio viene prodotto fin dal 1986 nella fattoria del richiedente, usando tradizionali metodi manuali. Dal 1990 per fabbricare questo particolare formaggio a pasta morbida viene usato unicamente latte di mucche della razza Jersey.

4.5. *Metodo di ottenimento:* al latte scaldato a 70 °F sono aggiunti fermenti. La temperatura è quindi portata a 85-90 °F e mantenuta per 3-5 ore, durante le quali vengono aggiunti caglio vegetale e «penicillium roqueforti». La cagliata viene lasciata riposare, poi rotta e trasferita con filtri manuali in stampi doppi a sgrondare. Dopo 6 e 18 ore rispettivamente gli stampi sono rivoltati e 24 ore più tardi i formaggi vengono posti in salamoia per circa 6 ore. In seguito sono lasciati a sgrondare per altre 36 ore e rivoltati due volte. Dopo la sforacchiatura, eseguita a mano su entrambi i lati, i formaggi sono trasferiti nel locale di stagionatura e spruzzati sui due lati con «penicillium candidum». L'Exmoor Jersey Blue è poi lasciato stagionare per 3/6 settimane, durante le quali viene rivoltato ogni due giorni.

4.6. *Rapporto con la zona:* il clima caldo-umido associato al terreno rosso in superficie, la cui colorazione deriva a sua volta dallo strato sottostante di arenaria rossa antica e recente, assicura una lunga stagione di pascolo rigoglioso grazie al quale il latte ha un gusto molto ricco.

4.7. *Struttura di controllo:*

Nome: Specialist Cheese Makers Association
Indirizzo: PO Box 256A, Thames Ditton, Surrey KT7 0HR

4.8. *Etichettatura:* IGP

4.9. *Condizioni nazionali:* —