

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques

(98/C 343/04)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6 par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP (x) IGP ()

Numéro national du dossier: —

1. Service compétent de l'État membre: L'Irlande

Nom: Department of Agriculture and Food (Food Division)

Adresse: Agriculture House, Kildare Street, Dublin 2, Ireland

Tél.: (353-1) 607 23 90

Fax: (353-1) 661 62 63

2. Groupement demandeur

2.1. Nom: Dairygold Cooperative

2.2. Adresse: Mogeely, County Cork, Ireland

Tél.: (353-21) 66 71 02

2.3. Composition: producteur/transformateur (x) autre ()

3. Type de produit: fromage

4. Description du cahier des charges

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

4.1. *Nom:* Imokilly Regato.

4.2. *Description:* Fromage au lait de vache fabriqué à Dairygold Mogeely. Le lait utilisé provient d'animaux élevés en pâturage dans une aire délimitée d'environ 3 000 km², dans le sud-est du comté de Cork, en Irlande.

4.3. *Aire géographique:* Zone de 3 000 km² dans le sud-est du comté de Cork, en Irlande, à l'intérieur de laquelle est située la baronnie de Imokilly, qui a donné son nom au fromage.

4.4. *Preuve de l'origine:* La province irlandaise de Munster a une longue tradition de fabrication de fromage. Les baronnies de Imokilly, Fermoy et Muskerry ont été reconnues comme se prêtant particulièrement à l'élevage laitier depuis le Moyen Âge. Avant la création de la coopérative d'Imokilly en 1930, la région était réputée pour son beurre et ses fromages de ferme. Des références à la tradition de fabrication de fromage se retrouvent dans les sources gaéliques les plus anciennes. Les habitants, dont certains ont commencé par travailler comme domestiques dans les maisons de l'aristocratie terrienne locale, se souviennent que le fromage était fabriqué dans les familles dans la région

jusqu'à la période qui a suivi la Seconde Guerre mondiale. Ils se souviennent d'un fromage blanc qui était commercialisé dans la station thermale de Blarney pour les patients venus en cure dans cette région.

À la suite de la fusion des deux coopératives agricoles d'Imokilly et de Mitchelstown en 1973, les producteurs de fromage expérimentés, d'un certain âge, ont transmis leur savoir-faire à une génération plus jeune d'artisans, qui a créé la nouvelle entreprise de Mogeely. Ensemble ils ont élaboré une recette de fromage multifonctionnel. Cette recette était une synthèse de compétences traditionnelles en matière de fabrication de fromage, de savoir-faire technique et de tradition artisanale de fabrication de fromage et de beurre dans la région. À titre d'exemple, la présure utilisée pour Imokilly Regato est fondée sur certains matériaux de coagulation traditionnels pour les fromages irlandais de l'époque pré-médiévale, décrits dans une étude publiée en 1948.

En 1986, une autre fusion avec une coopérative détenue par des éleveurs a rassemblé Mitchelstown, Imokilly et Ballyclough en un nouveau groupement, nommé Dairygold Cooperative, qui est toujours entièrement la propriété d'éleveurs. Si la présente demande est effectuée au nom de la personne morale, Dairygold Cooperative, Dairygold Mogeely continue à avoir une existence propre à l'intérieur du groupe Dairygold en tant que collecteur et transformateur de lait de la région du sud-est du comté de Cork.

Le territoire de Mogeely, où se trouve la coopérative laitière, est situé dans la baronnie d'Imokilly. Le nom de la baronnie est dérivé de l'ancien nom gaélique de la région, Ui MacCaille.

- 4.5. *Méthode d'obtention:* Le fromage est fabriqué entre les mois de mars et d'octobre à partir de lait provenant exclusivement de vaches élevées en pâturage. En raison de leur longue période de pâturage dans le bassin d'alimentation, le lait contient des teneurs élevées en bêta-carotène, précurseur de la vitamine A, qui lui donne une couleur spéciale. Ce profil de pâturage affecte également la teneur en matières grasses du lait. Le lait contient un pourcentage plus élevé d'acides gras à faible point de fusion, qui influe sur la saveur.

Le lait est standardisé, afin de garantir l'uniformité de la saveur et de la texture du fromage. Il est refroidi à 32-34 °C. Une souche de culture bien définie, à laquelle sont ajoutées d'autres souches sélectionnées, est utilisée comme bactérie principale pour déclencher la fermentation fromagère. Après la maturation, une présure individualisée, mélangée quotidiennement sur place, est ajoutée. Le caillé est coupé très finement pour être chauffé rapidement et contribuer à la croissance de bactéries favorables. La manipulation des ferments lactiques, de la présure et du caillé développent la saveur, le corps et la texture de ce fromage spécifique.

Les caillés de fromagerie sont mis en forme dans des moules. La pâte pressée est salée deux fois, le second salage étant effectué à la main. Le fromage est conservé dans des conditions bien définies pendant une période de neuf à douze mois en vue de la maturation.

- 4.6. *Lien:* Indépendamment de la méthode de production particulière d'Imokilly Regato, la couleur spéciale du fromage (qui va du jaune paille au doré crème) est directement liée aux qualités du lait local. Le fromage est fabriqué exclusivement à partir de lait produit par des vaches mises à l'herbage du mois de mars au mois d'octobre. L'influence du Gulf Stream sur le climat du sud-est du comté de Cork est telle que, dans le bassin d'alimentation, les vaches passent une partie très importante de leur période de lactation à l'herbe. En raison de la période de pâturage particulièrement longue dans cette région, le lait a une couleur particulière et une flore naturelle, qui se reflètent dans le goût et la couleur du fromage Imokilly Regato. Le goût, l'arôme et la texture uniques d'Imokilly Regato proviennent donc de la combinaison de ce lait et du mode de production, qui intègre des compétences traditionnelles de la région en matière de fabrication de fromage.

4.7. *Structure de contrôle*

Nom: Department of Agriculture and Food

Adresse: Agriculture House, Kildare Street, Dublin 2.

4.8. *Étiquetage*: AOP.

4.9. *Exigences nationales*:

Conforme à toutes les réglementations communautaires et nationales.

Numéro du dossier CE: G/IR/00070/98.07.06.

Date de réception du dossier complet: 23 juillet 1998.

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques

(98/C 343/05)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire compétente d'un État membre dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6 par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP (x) IGP ()

Numéro national du dossier: —

1. **Service compétent de l'État membre**

Nom: Institut national des appellations d'origine (INAO)

Adresse: 138, Champs-Élysées, F-75008 Paris

Tél.: (33 1) 53 89 80 00

Fax: (33 1) 42 25 57 97

2. **Groupement demandeur**

2.1. *Nom*: Association de défense du Coco de Paimpol

2.2. *Adresse*: BP 114, F-32503 Paimpol Cedex

2.3. *Composition*: producteurs/transformateurs (x) autre ()