

**Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen**

(98/C 343/04)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ( )

Nº nacional del expediente: —

**1. Servicio competente del Estado miembro:** República de Irlanda

Nombre: Department of Agriculture and Food (Food Division)

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

Teléfono: (353-1) 607 23 90

Fax: (353-1) 661 62 63

**2. Agrupación solicitante:**

2.1. Nombre: Dairygold Cooperative

2.2. Dirección: Mogeely, County Cork, Ireland

Teléfono: (353-21) 66 71 02

2.3. Composición: productor/transformador (x) otros ( )

**3. Tipo de producto:** Queso

**4. Descripción del pliego de condiciones:**

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. *Nombre:* Imokilly Regato

4.2. *Descripción:* Queso de leche de vaca elaborado por Dairygold Mogeely. La leche empleada procede únicamente de animales alimentados con pastos de una zona delimitada de 3 000 km<sup>2</sup>, aproximadamente, situados en el sureste del condado de Cork (Irlanda).

4.3. *Zona geográfica:* una zona de 3 000 km<sup>2</sup> del sureste del condado de Cork (Irlanda) situada en la baronía de Imokilly, cuyo nombre toma el queso.

4.4. *Antecedentes:* La provincia irlandesa de Munster cuenta con una rica tradición de fabricación de quesos. Las condiciones que caracterizan a las baronías de Imokilly, Fermoy y Muskerry son conocidas desde la época medieval por ser muy favorables para la producción de leche. Antes de que se creara en 1930 la Imokilly Cooperative, la región ya era famosa por su mantequilla y sus quesos artesanos. Las referencias a la tradición de la fabricación de quesos en la zona se remontan a la tradición gaélica más antigua. La población local, parte de la cual comenzó su vida laboral en el servicio doméstico de la aristocracia terrateniente local, recuerda que el queso se hacía de forma casera en esa

zona hasta después de la segunda guerra mundial y que en el balneario de Blarney se fabricaba un queso de cuajada con fines comerciales destinado a los pacientes que acudían a dicho centro para tratarse.

Tras la fusión de dos cooperativas agrarias en 1973, Imokilly y Mitchelstown, el arte y los conocimientos de los queseros más experimentados se traspasó a una generación de artesanos más joven que pusieron en marcha la nueva fábrica de Mogeely. Juntos elaboraron la receta de un queso multifuncional. Dicha receta sintetizaba las técnicas tradicionales de fabricación de quesos, conocimientos técnicos específicos y la tradición artesana de la elaboración de queso y mantequilla de la zona. A título de ejemplo, cabe citar que el cuajo empleado para el Imokilly Regato se basa en algunas de las materias de coagulación tradicionales empleadas para la elaboración de los quesos irlandeses anteriores al medioevo recogidos en una investigación publicada en 1948.

En 1986, una nueva fusión con otras cooperativas que eran propiedad de agricultores unió a Mitchelstown, Imokilly y Ballyclough en una nueva agrupación conocida como Dairygold Cooperative, agrupación que sigue siendo enteramente propiedad de un grupo de agricultores. Aunque esta solicitud la presenta la persona jurídica denominada Dairygold Cooperative, Dairygold Mogeely continúa manteniendo su independencia dentro del grupo Dairygold en su calidad de recolector y transformador de leche procedente de la región suroriental de Cork.

La ciudad de Mogeely, en la que está situada la lechería que fabrica el queso, se encuentra dentro del perímetro de la baronía de Imokilly. El nombre de la baronía se deriva del antiguo nombre gaélico de la región, Ui MacCaille.

- 4.5. *Método de obtención:* El queso se fabrica entre marzo y octubre a partir de leche producida únicamente por vacas alimentadas con pastos. Debido al largo período de pastoreo en la zona de recolección, la leche contiene un alto porcentaje de betacaroteno, que es el precursor de la vitamina A, lo que le confiere un color especial. El régimen de pastoreo también influye en el contenido de materia grasa de la leche, que presenta un porcentaje más elevado de lo normal de ácidos grasos con un bajo punto de fusión, lo que repercute en el sabor.

La leche se normaliza para que el sabor y la textura del queso sean uniformes. Se refrigera a 32-34 °C. En el fermento del queso se utilizan como bacterias principales una cepa de cultivo especialmente definida, a la que se añaden otras cepas seleccionadas. Tras la maduración, se añade un cuajo individualizado, mezclado en las instalaciones diariamente. La cuajada del Regato se corta de forma muy fina para que absorba el calor rápidamente, favoreciendo así el crecimiento de bacterias beneficiosas. El fermento, el cuajo y la manipulación de la cuajada le dan a este queso el sabor, la consistencia y la textura característicos.

La cuajada de quesos se deposita en moldes para darle forma. Una vez prensado, el queso se sala dos veces, la segunda de ellas manualmente. Después, se conserva en condiciones controladas durante un período de maduración de nueve a doce meses.

- 4.6. *Vínculo:* Además del método de producción, que es característico del Imokilly Regato, el color propio del queso (que varía entre el amarillo paja y el beige dorado) es consecuencia directa de las características de la leche de la zona. En efecto, el queso se fabrica únicamente a partir de leche producida por vacas que pastan durante el período comprendido entre marzo y octubre. La influencia de la corriente del Golfo sobre el clima del sureste de Cork hace que, en la zona de recolección, las vacas pasen en los prados una parte excepcionalmente larga de su período de lactación. Debido a la extraordinaria duración de la temporada de pastoreo en esta zona, la leche tiene un color y una flora natural característicos que se reflejan en el sabor y en el color del Imokilly Regato. El sabor, aroma y textura únicos del Imokilly Regato son el resultado de combinar la leche de esta zona con un procedimiento de producción que incorpora técnicas de fabricación de quesos tradicionales en dicha región.

4.7. *Estructura de control:*

Nombre: Department of Agriculture and Food

Dirección: Agriculture House, Kildare Street, Dublin.

4.8. *Etiquetado:* DOP

4.9. *Requisitos nacionales:* Cumple con la normativa nacional y comunitaria.

Nº CE: G/IR/00070/98.07.06.

Fecha de recepción del expediente completo: 23 de julio de 1998.

**Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen**

(98/C 343/05)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ( )

Número nacional del expediente: —

**1. Servicio competente del Estado miembro:**

*Nombre:* Institut national des appellations d'origine (INAO)

*Dirección:* 138, Champs-Élysées, F-75008 Paris

*Teléfono:* (33 1) 53 89 80 00

*Fax:* (33 1) 42 25 57 97

**2. Agrupación solicitante:**

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

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

2.3. *Composición:* productor/transformador (x) otros ( )