

REGULAMENTO (CE) N.º 872/1999 DA COMISSÃO

de 27 de Abril de 1999

que completa o anexo do Regulamento (CEE) n.º 2400/96 da Comissão relativo à inscrição de determinadas denominações no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas previsto no Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios⁽¹⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1068/97⁽²⁾, e, nomeadamente, os n.ºs 3 e 4 do seu artigo 6.º,

(1) Considerando que, em conformidade com o artigo 5.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, o Reino Unido transmitiu à Comissão um pedido de registo de uma denominação com indicação geográfica;

(2) Considerando que se verificou que, nos termos do n.º 1 do artigo 6.º do referido regulamento, esse pedido está conforme com o mesmo regulamento, incluindo, nomeadamente, todos os elementos previstos no seu artigo 4.º;

(3) Considerando que, após a publicação da denominação constante no anexo I ao presente regulamento no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*⁽³⁾, não foi transmitida à Comissão qualquer declaração de oposição, na acepção do artigo 7.º do supracitado regulamento;

(4) Considerando que, no que se refere à delimitação da área geográfica prevista no n.º 2, alínea c), do artigo 4.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, o Estado-membro requerente especificou que a delimitação da área descrita no caderno de especificações e obrigações deve corresponder exactamente à indicada no mapa geográfico comunicado; que, efectivamente, para que a delimitação das estradas seja correcta, é necessário acrescentar o condado de Somerset de modo a que a delimitação dos

condados seja totalmente correspondente ao mapa geográfico; que, por esse motivo, por razões de clareza, há que precisar esse elemento; que se trata de um dos principais elementos do caderno de especificações e obrigações;

(5) Considerando que, por conseguinte, essa denominação deve ser inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas e ser, pois, protegida à escala comunitária como indicação geográfica protegida;

(6) Considerando que o anexo do presente regulamento completa o anexo do Regulamento (CE) n.º 2400/96⁽⁴⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 378/1999⁽⁵⁾,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo do Regulamento (CE) n.º 2400/96 é completado com a denominação constante do anexo I do presente regulamento, que é inscrita como indicação geográfica protegida (IGP) no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas, previsto no n.º 3 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92.

Os principais elementos do caderno de especificações e obrigações constam do anexo II. Esses elementos substituem os publicados no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, C 265 de 22 de Agosto de 1998, página 31.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor na data da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

⁽¹⁾ JO L 208 de 24.7.1992, p. 1.

⁽²⁾ JO L 156 de 13.6.1997, p. 10.

⁽³⁾ JO C 265 de 22.8.1998, p. 31.

⁽⁴⁾ JO L 327 de 18.12.1996, p. 11.

⁽⁵⁾ JO L 46 de 20.2.1999, p. 13.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas, em 27 de Abril de 1999.

Pela Comissão
Franz FISCHLER
Membro da Comissão

*ANEXO I***PRODUTOS DO ANEXO II DO TRATADO DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO HUMANA****Queijos**

REINO UNIDO

Exmoor Blue Cheese (IGP)

ANEXO II

Pedido de registo nos termos do n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP () IGP (X)

Número nacional do processo: 03013

1. **Serviço competente do Estado-membro:** Reino Unido
Nome: Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
(Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação)
Tel.: 270 88 65
Fax: 270 80 71
2. **Agrupamento requerente:**
 - a) Nome: Exmoor Blue Cheese
 - b) Endereço: Willett Farm, Lydeard St Lawrence, Taunton, Somerset TA4 3QB
 - c) Composição: produtor/transformador: (1) outro: (1)
3. **Tipo de produto:** Queijo: classe 1.3
4. **Descrição do caderno de especificações e obrigações:**

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º):

 - 4.1. *Nome:* Exmoor Blue Cheese
 - 4.2. *Descrição:* Queijo gordo de pasta mole salpicada, com um teor médio de gordura de 34 %. Cor amarela forte e textura amanteigada características. Produzido a partir de leite não pasteurizado de vacas Jersey.
 - 4.3. *Área geográfica:* A parte do território dos condados de Devon e Somerset delimitada do seguinte modo: de Barnstaple, ao longo da costa, até à cidade de Watchet; da linha ferroviária a vapor de Watchet até ao seu cruzamento com a estrada B 3227, da B 3227 oeste até ao cruzamento com a estrada A 361, da A 361 oeste até Barnstaple.
 - 4.4. *Prova de origem:* Este queijo é produzido na exploração do requerente por métodos manuais tradicionais desde 1986. Desde 1990, este queijo característico é produzido exclusivamente a partir de leite de vacas de raça Jersey.
 - 4.5. *Método de produção:* O leite é aquecido a 70 °F, temperatura a que lhe é adicionada levedura. O leite é de novo aquecido até aos 85-90 °F, temperatura a que é mantido durante três a cinco horas. Neste período é-lhe adicionado coalho vegetariano e *Penicillium roqueforti*. A coalhada é deixada a repousar antes de ser cortada e colocada, com coadores manuais, em moldes compostos de duas partes, onde fica a escorrer. Os moldes são virados ao fim de seis e de 18 horas. Ao fim de 24 horas, os queijos são colocados numa solução de salmoura durante cerca de seis horas, após o que ficam de novo a escorrer durante 36 horas, sendo virados por duas vezes durante este período. Após terem sido picados à mão de ambos os lados, os queijões são transferidos para a sala de maturação e pulverizados, de ambos os lados, com *Penicillium Candidum*. O Exmoor Jersey Blue fica a maturar durante três a seis semanas, sendo virado todos os dias.
 - 4.6. *Relação:* O clima ameno e húmido, aliado aos solos vermelhos devido à grés vermelha antiga e nova subjacente, proporcionam, durante uma estação de pasto prolongada, pastagens de grande qualidade, de que resulta um leite de excelente sabor.
 - 4.7. *Estrutura de controlo:*
Nome: Specialist Cheese Makers Association
Endereço: PO Box 256A, Thames Ditton, Surrey KT7 0HR
 - 4.8. *Rotulagem:* IGP
 - 4.9. *Exigências nacionais:* —