

## II

(Actos cuya publicación no es una condición para su aplicabilidad)

## COMISIÓN

## DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 29 de julio de 1996

por la que se establece la lista de productos lácteos para los que los Estados miembros se hallan autorizados a conceder excepciones individuales o generales con arreglo al apartado 2 del artículo 8 de la Directiva 92/46/CEE, así como el tipo de excepciones aplicables a la fabricación de dichos productos

(Texto pertinente a los fines del EEE)

(96/536/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Vista la Directiva 92/46/CEE del Consejo, de 16 de junio de 1992, por la que se establecen las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos<sup>(1)</sup>, cuya última modificación la constituye el Acta de adhesión de Austria, de Finlandia y de Suecia y, en particular, el apartado 2 de su artículo 8,

Considerando que los Estados miembros han notificado a la Comisión la lista de productos en relación con los cuales desean recurrir a las disposiciones del párrafo primero del apartado 2 de la Directiva 92/46/CEE, así como la naturaleza de las excepciones solicitadas;

Considerando que, a los efectos de la presente Directiva, es necesario precisar el concepto de productos lácteos con características tradicionales en el sentido del apartado 2 del artículo 8 de la Directiva 92/46/CEE;

Considerando que determinados requisitos de la Directiva 92/46/CEE pueden presentar impedimentos para la fabricación de dichos productos lácteos con características tradicionales;

Considerando que, habida cuenta de la diversidad de las distintas excepciones previstas en el apartado 2 del artículo 8 de la Directiva 92/46/CEE, es preciso establecer

las condiciones generales o particulares aplicables a la fabricación de cada producto en función de los riesgos sanitarios que presenten;

Considerando que las excepciones solicitadas por los Estados miembros guardan relación con las normas referentes a la leche cruda como materia prima, los materiales que entran en contacto con los productos, las cuevas de maduración y las normas relativas a los productos acabados;

Considerando que las disposiciones de la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité Veterinario Permanente,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

*Artículo 1*

En el sentido del apartado 2 del artículo 8 de la Directiva 92/46/CEE y a los efectos de la presente Decisión, se entenderán por productos lácteos con características tradicionales los productos lácteos:

- tradicionalmente reconocidos,
- fabricados según referencias técnicas o métodos de fabricación codificados o registrados en el Estado miembro en el que se fabrique tradicionalmente el producto o
- protegidos por una ley nacional, regional o local en el Estado miembro en el que se fabrique tradicionalmente el producto.

<sup>(1)</sup> DO nº L 268 de 14. 9. 1992, p. 1.

*Artículo 2*

Los Estados miembros quedan autorizados para conceder a los establecimientos fabricantes de determinados productos lácteos con características tradicionales excepciones individuales o generales a los requisitos del punto 6 del capítulo I del Anexo B y del punto 2 del capítulo III del Anexo C de la Directiva 92/46/CEE en relación con los materiales de que se componga el instrumental específico de preparación, envasado o embalaje de dichos productos.

No obstante, dicho instrumental deberá mantenerse constantemente en un estado satisfactorio de limpieza, siendo limpiado y desinfectado regularmente.

En el Anexo del presente proyecto de Decisión se recoge la lista de los productos regulados por el presente artículo.

*Artículo 3*

Los Estados miembros quedan autorizados para conceder a los establecimientos fabricantes de quesos que presenten características tradicionales excepciones individuales o generales los requisitos de las letras a), b), c) y d) del punto

2 del capítulo I del Anexo B de la Directiva 92/46/CEE en lo que respecta a las cuevas de maduración o a las cámaras de curado de estos productos.

Las paredes de estas cuevas o cámaras podrán ser geológicamente naturales o muros, suelos, techos y puertas que no sean lisos, impermeables, resistentes, enlucidos con revestimiento claro ni compuestos de materiales inalterables. A fin de tener en cuenta su flora ambiente específica, el ritmo y la naturaleza de las operaciones de limpieza y desinfección de dichas cuevas y cámaras deberán adaptarse a este tipo de actividades.

*Artículo 4*

Los destinatarios de la presente Decisión serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 29 de julio de 1996.

*Por la Comisión*

Franz FISCHLER

*Miembro de la Comisión*

## ANEXO

Lista de los productos lácteos con características tradicionales cuyos establecimientos de fabricación pueden ser objeto de excepciones a lo dispuesto en el punto 6 del capítulo I del Anexo B y en el punto 2 del capítulo III del Anexo C de la Directiva 92/46/CEE

## DINAMARCA

Dansk Baski  
 Dansk Brick Ost  
 Dansk Butterkäse  
 Dansk Cheddar  
 Dansk Cheshire  
 Dansk Colby  
 Danbo  
 Dansk Double Gloucester  
 Dansk Edam  
 Elbo  
 Dansk Emmentaler  
 Esrom  
 Dansk Fontal  
 Dansk Fontina  
 Fynbo  
 Dansk Gouda  
 Dansk Grana  
 Dansk Gruyer  
 Havarti  
 Dansk Herregårdsost  
 Dansk Hingino  
 Dansk Hushållsost  
 Dansk Kashkaval  
 Dansk Kassereri  
 Dansk Kefalotiri  
 Dansk Krydderios  
 Dansk Leicester  
 Maribo  
 Molbo  
 Dansk Mynster  
 Dansk Muenster  
 Dansk Præstost  
 Dansk Saint Paulin  
 Samsø  
 Svenbo  
 Tybo  
 Regatto  
 Danablu

## ALEMANIA

Romonte — Typ Grana  
 Gouda  
 Käse vom Typ Maasdamer  
 Rottaler — Typ Maasdamer  
 Asiago — nach italienischer Art  
 Kefalotyri — nach griechischer Art  
 Münsterkäse  
 Weißlacker  
 Tilsiter  
 Edelpilzkäse  
 Niederrheiner Edamer  
 Moyländer  
 Allgäuer Bergkäse  
 Emmentaler  
 Steppenkäse  
 Esrom  
 Chester

Montasio  
 Santa Anna  
 Käse vom Typ Fontal  
 Diplomat  
 Höhlentilsiter  
 Roviner — Typ Maasdamer  
 Trollskär — Typ Maasdamer  
 Valiner  
 Käse vom Typ Parmesan  
 Parmesan  
 Niederrheiner Gouda  
 Alpsberg — Typ Maasdamer  
 Asmonte — nach italienischer Art  
 Asiago — nach italienischer Art  
 Latteria — nach italienischer Art  
 Romadur  
 Archontiko — nach griechischer Art  
 Limburger  
 Steinbuscher  
 Butterkäse  
 Krömer  
 Edamer  
 Rheindammer  
 Fresendammer  
 Allgäuer Emmentaler  
 Bergkäse  
 Weinkäse  
 Biarom  
 Spaghetti  
 Carnia  
 Duramont — Typ Parmesan  
 Nordländer  
 Grüntener  
 Innperle  
 Tegernauer  
 Urtaler

## GRECIA

Γραβιέρα Αγράφων  
 Γραβιέρα Νάξου  
 Γραβιέρα Κρήτης  
 Κεφαλοτύρι  
 Κεφαλογραβιέρα  
 Λαδοτύρι Μυτιλήνης  
 Μπάτζος  
 Φορμαέλλα Αράχovas Παρνασσού  
 Κασέρι  
 Σφέλα  
 Σαν Μιχάλη  
 Μετσόβονε  
 Βικτώρια Θεσσαλονίκης  
 Φέτα  
 Τελεμές  
 Κοπανιστή  
 Καλαθάκι Λήμνου  
 Γαλοτύρι  
 Ανεδατό  
 Κατίκι Δομοκού

Πηκτόγαλο Χανίων  
 Ανθότυρος  
 Μανούρι  
 Μυζήθρα  
 Ευνομυζήθρα Κρήτης  
 Παραδοσιακό πρόβειο ή αγελαδινό γιαούρτι  
 Γιαούρτι στραγγιστό ή σακούλας

## ESPAÑA

Queso de Aracena  
 Queso de oveja de Sierra de María  
 Queso de Cádiz  
 Queso de Calahorra  
 Queso de Grazalema  
 Queso de Málaga  
 Queso de Pedroches  
 Queso de Sierra Morena  
 Queso de Alhama de Granada  
 Queso de Almería  
 Queso la Tiñosa  
 Queso de las Alpujarras  
 Queso de los Montes S. Benito  
 Queso de las Serranías de Jaén  
 Queso de Ronda  
 Queso Afuega'l Pitu  
 Queso Beyos  
 Queso de Buelles  
 Queso de Cabrales  
 Queso Casín  
 Queso Gamonedo  
 Queso Genestoso  
 Queso Peñamellera  
 Queso de la Peral  
 Queso Porrúa  
 Queso de Tabornera  
 Queso Urbíes  
 Queso Vidiago  
 Dulce de leche  
 Queso de Abredo  
 Queso Bota  
 Queso de la Fuente  
 Queso de Miranda  
 Queso de Pría  
 Queso de Taramundi  
 Queso la Peña  
 Queso Valdesano  
 Queso Valle de Narcea  
 Queso de Mahón  
 Queso mallorquín  
 Queso de Formentera  
 Queso de Ibiza  
 Queso de Menorca  
 Queso conejero  
 Queso Flor de Guía  
 Queso La Gomera  
 Queso de Gran Canaria  
 Queso Herreño  
 Queso Majorero

Queso Palmero	Coulommiers	Fontina
Queso de Tenerife	Chaource	Grana padano
Queso fresco de Canarias	Emmental	Parmigiano reggiano
Queso ahumado de Aliva	Époisses	Montasio
Queso Picón	Pont-l'Évêque et Livarot	Mozzarella di bufala
Quesuco	Mont d'Or	Pecorino romano
Queso Bejes-Treviso	Langres	Pecorino toscano
Queso de Cantabria	Maroilles	Taleggio
Queso artesanal de Cantabria	Bleu de Gex	Caciotta di Urbino
Quesuco de Liébana	Munster Gémomé	Gorgonzola
Queso manchego	Bleu des Causses	
Queso de Oropesa	Roquefort	
Queso Valdeón-Picos de Europa	Fromages traditionnels de Corse	AUSTRIA
Queso Garrotxa	Brocciu	Bergkäse
Queso Montsec	Neufchâtel	Alpkäse
Queso de la Selva	Fourme d'Ambert ou Fourme de Montbrison	Emmentaler
Queso Serrat	Chevrotin des Aravis	
Queso de Tupí	Fromages de chèvre «Sèvre et Belle»	PORTUGAL
Queso del Valle de Arán	Chabichou du Poitou	Queijo de Azeitão
Queso L'Alt Urgell-Cerdanya	Poulligny-Saint-Pierre	Queijo de Castelo Branco
Queso del Berguedà	Sainte-Maure de Touraine	Queijo de Évora
Queso del Pallars Jussà	Saint-Nectaire	Queijo de Nisa
Queso artesanal de Catalunya	Morbier	Queijo Serpa
Queso de Acchucho	Laguiole	Queijo Serra da Estrela
Queso de Cáceres	Cantal	Queijo Terrincho
Queso Gata-Hurdes	Reblochon	Queijo de cabra alentejano
Queso Iborea	Tomme de Savoie	Queijo de cabra do Nordeste Algarvio
Quesilla	Beaufort	Queijo de cabra serrano transmontano
Queso de la Serena	Abondance	Queijo amarelo da Beira Baixa
Queso de la Siberia	Comté	Queijo mestiço
Torta del Casar	Salers	Queijo picante da Beira Baixa
Queso de la Vera	Ossau-Iraty	Queijo Rabaçal
Queso de Arzúa		Queijo do Corvo
Queso Cebreiro	ITALIA	Queijo da Ilha
Queso tetilla	Raschera	Queijo do Pico
Queso país	Murazzano	Queijo S. Jorge
Queso San Simón	Castelmagno	
Queso Camerano	Pecorino sardo	SUECIA
Queso puro de oveja Campo Real	Fiore sardo	Stureost
Queso de cabra del Guadarrama	Ragusano	Svecia
	Robiola di Roccaverano	Gouda
FRANCIA	Quartirollo lombardo	Port Salut
Camembert de Normandie	Pecorino siciliano	Kavaljer
Bleu d'Auvergne	Toma piemontese	Gräddost
Brie de Melun	Asiago	Pizzaost
Brie de Meaux		