

## REGLAMENTO (CE) N° 872/1999 DE LA COMISIÓN

de 27 de abril de 1999

**que completa el anexo del Reglamento (CE) n° 2400/96 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas establecido en el Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 1068/97 <sup>(2)</sup>, y, en particular, los apartados 3 y 4 de su artículo 6,

(1) Considerando que, de conformidad con el artículo 5 del Reglamento (CEE) n° 2081/92, el Reino Unido ha presentado a la Comisión una solicitud de registro de una denominación como denominación de origen;

(2) Considerando que, de conformidad con el apartado 1 del artículo 6 de dicho Reglamento, se ha comprobado que dicha solicitud se ajusta al mismo y, en particular, que incluye todos los elementos establecidos en su artículo 4;

(3) Considerando que, tras la publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* <sup>(3)</sup> de la denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento, la Comisión no ha recibido ninguna declaración de oposición tal como se define en el artículo 7 del Reglamento citado anteriormente;

(4) Considerando que, en lo que respecta a la delimitación de la zona geográfica prevista en la letra c) del apartado 2 del artículo 4 del Reglamento (CEE) n° 2081/92, el Estado miembro solicitante ha precisado que la delimitación de la zona descrita en el pliego de condiciones debe coincidir exactamente con la indicada en el mapa geográfico comunicado; que, si bien la delimitación de las carreteras es correcta, es necesario añadir el condado de Somerset para que la delimitación de los condados coincida plenamente con el mapa geográfico; que por esto, y en aras de la claridad, es

necesario concretar este elemento, que forma parte de los elementos principales del pliego de condiciones;

(5) Considerando que, por consiguiente, dicha denominación puede inscribirse en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas y, por lo tanto, ser protegida a escala comunitaria como indicación geográfica protegida;

(6) Considerando que el anexo I del presente Reglamento completa el anexo del Reglamento (CE) n° 2400/96 de la Comisión <sup>(4)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 378/1999 <sup>(5)</sup>,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

### *Artículo 1*

El anexo del Reglamento (CE) n° 2400/96 se completará con la denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento, que quedará inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas como indicación geográfica protegida (IGP), según lo dispuesto en el apartado 3 del artículo 6 del Reglamento (CEE) n° 2081/92.

Los elementos principales del pliego de condiciones se enumeran en el anexo II. Dichos elementos sustituirán a los publicados en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* C 265 de 22 de agosto de 1998, página 31.

### *Artículo 2*

El presente Reglamento entrará en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

<sup>(1)</sup> DO L 208 de 24.7.1992, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 156 de 13.6.1997, p. 10.

<sup>(3)</sup> DO C 265 de 22.8.1998, p. 31.

<sup>(4)</sup> DO L 327 de 18.12.1996, p. 11.

<sup>(5)</sup> DO L 46 de 20.2.1999, p. 13.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 27 de abril de 1999.

*Por la Comisión*  
Franz FISCHLER  
*Miembro de la Comisión*

---

*ANEXO I***PRODUCTOS DEL ANEXO II DEL TRATADO DESTINADOS A LA ALIMENTACIÓN  
HUMANA****Quesos**

REINO UNIDO

Exmoor Blue Cheese (IGP).

—

## ANEXO II

Solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

## REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: artículo 5

DOP ( ) IGP (X)

N° nacional del expediente: 03013

1. **Servicio competente del Estado miembro:** Reino Unido  
Nombre: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
Tel.: (44-171) 270 88 65;  
fax: (44-171) 270 80 71.
2. **Agrupación solicitante:**
  - a) *Nombre:* Exmoor Blue Cheese.
  - b) *Dirección:* Willett Farm, Lydeard St. Lawrence, Taunton, Somerset, TA4 3QB.
  - c) *Composición:* productor/transformador: 1 otros: 1.
3. **Tipo de producto:** Queso: clase 1.3.
4. **Descripción del pliego de condiciones:** (resumen de los requisitos según el apartado 2 del artículo 4):
  - 4.1. *Nombre:* Exmoor Blue Cheese.
  - 4.2. *Descripción:* Queso extragrasso de pasta blanda y azul con un contenido medio de materia grasa de un 34 %, caracterizado por un intenso color amarillo y una textura mantecosa, elaborado a partir de leche no pasteurizada de vaca de la raza Jersey.
  - 4.3. *Zona geográfica:* La parte de los condados de Devon y Somerset limitada por una línea que va de Barnstaple a la ciudad de Watchet siguiendo la costa, continúa luego desde esta ciudad por la línea del ferrocarril de vapor hasta el cruce con la carretera B 3227, sigue hacia el oeste por la B 3227 hasta el cruce con la carretera A 361 y por esta última carretera en dirección oeste hasta Barnstaple.
  - 4.4. *Prueba del origen:* Este queso se viene elaborando desde 1986 con métodos artesanales tradicionales en la explotación del solicitante. A partir de 1990 se ha venido utilizando exclusivamente leche de vaca de la raza Jersey para la elaboración de este característico queso de pasta blanda.
  - 4.5. *Método de producción:* Se calienta la leche hasta 70 °F y se añade un cultivo. A continuación se calienta hasta 85-90 °F y esta temperatura se mantiene de 3 a 5 horas. Durante este lapso de tiempo se añaden cuajo vegetal y *Penicillium roqueforti*. Se deja cuajar el requesón antes de partirlo y se traslada mediante filtros manuales a moldes formados por dos partes distintas, en los que se deja escurrir. Transcurridas 6 y luego 18 horas, se da la vuelta a los moldes. Al cabo de otras 24 horas se pone el queso en salmuera durante unas 6 horas y, a continuación, se deja escurrir otras 36 horas durante las cuales se le da la vuelta dos veces. Después de agujerearlo a mano por ambas caras, se traslada el queso a la cámara de maduración y se le rocía de *Penicillium candidum* por ambas caras. Luego se le deja madurar de 3 a 6 semanas y se la da la vuelta cada dos días.
  - 4.6. *Vínculo:* Tanto el clima cálido y húmedo como el rojizo suelo de la superficie, procedente de la arenisca rojiza antigua y nueva subyacente, producen durante un largo período de pastoreo unos pastos abundantes que dan una leche muy sabrosa.
  - 4.7. *Estructura de control:*  
Nombre: Specialist Cheese Makers Association  
Dirección: PO Box 256 A, Thames Ditton, Surrey KT7 0HR.
  - 4.8. *Etiquetado:* IGP.
  - 4.9. *Requisitos nacionales:* —