

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⁽¹⁾, 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.

⁽¹⁾ 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 Acchuca	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 transmuntano
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		