KOMISSION ASETUS (EY) N:o 872/1999,

annettu 27 päivänä huhtikuuta 1999,

tiettyjen nimitysten kirjaamisesta maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetussa neuvoston asetuksessa (ETY) N:o 2081/92 säädettyyn "Suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin" annetun komission asetuksen (EY) N:o 2400/96 liitteen täydentämisestä

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 14 päivänä heinäkuuta 1992 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 ([1]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 1068/97 ([2]), ja erityisesti sen 6 artiklan 3 ja 4 kohdan,

sekä katsoo, että

(1) Yhdistynyt kuningaskunta on toimittanut komissiolle asetuksen (ETY) N:o 2081/92 5 artiklan mukaisesti erään nimityksen maantieteellistä merkintää koskevan rekisteröintihakemuksen,

(2) kyseisen asetuksen 6 artiklan 1 kohdan mukaisesti on todettu, että hakemus on kyseisen asetuksen mukainen ja erityisesti, että siinä on kaikki kyseisen asetuksen 4 artiklassa säädetyt tiedot,

(3) komissiolle ei ole esitetty yhtään väitettä rekisteröintiä vastaan edellä mainitun asetuksen 7 artiklan mukaisesti sen jälkeen, kun tämän asetuksen liiteessä I oleva nimitys julkaistiin *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä* ([3]),

(4) asetuksen (ETY) N:o 2081/92 4 artiklan 2 kohdan c alakohdassa säädetyn maantieteellisen alueen rajaamisen osalta hakemuksen esittänyt jäsenvaltio on täsmentänyt, että eritelmässä kuvatun alueen rajojen pitää vastata täysin ilmoitetun maantieteellisen kartan rajoja; maantierajat ovatkin oikeita, mutta kuvaukseen on lisättävä Somersetin kreivikunta, jotta kreivikuntien rajat vastaisivat täysin maantieteellistä karttaa; tästä syystä ja selkeyden vuoksi on syytä tehdä kyseinen täsmennys; kyseessä on yksi eritelmän pääkohdista,

(5) kyseinen nimitys voidaan näin ollen kirjata suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin, jolloin niitä suojellaan yhteisössä suojattuna maantieteellisenä merkintänä, ja

(6) tämän asetuksen liitteellä I täydennetään asetuksen (EY) N:o 2400/96 ([4]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 378/1999 ([5]), liitettä,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Täydennetään asetuksen (EY) N:o 2400/96 liite tämän asetuksen liitteessä I olevalla nimityksellä, ja kyseinen nimitys kirjataan asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 3 kohdassa tarkoitettuun suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin suojattuna maantieteellisenä merkintänä (SMM).

Eritelmän pääkohdat ovat liitteessä II. Nämä pääkohdat korvaavat 22 päivänä elokuuta 1998 *Euroopan yhteisöjen virallisen lehden* C 265 sivulla 31 julkaistut pääkohdat.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan päivänä, jona se julkaistaan *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä.*

([1]) EYVL L 208, 24.7.1992, s. 1.
([2]) EYVL L 156, 13.6.1997, s. 10.
([3]) EYVL C 265, 22.8.1998, s. 31.
([4]) EYVL L 327, 18.12.1996, s. 11.
([5]) EYVL L 46, 20.2.1999, s. 13.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 27 päivänä huhtikuuta 1999.

Komission puolesta

Franz FISCHLER

Komission jäsen

LIITE I

PERUSTAMISSOPIMUKSEN LIITTEESSÄ II MAINITUT IHMISRAVINNOKSI TARKOITETUT TUOTTEET

Juustot

YHDISTYNYT KUNINGASKUNTA

Exmoor Blue Cheese (SMM)

LIITE II

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdan mukainen rekisteröintihakemus

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

REKISTERÖINTIHAKEMUS: 5 artikla

SAN ( ) SMM (X)

Asiakirjan kansallinen numero: 03013

1. **Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:** Yhdistynyt Kuningaskunta
   Nimi: Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
   Puh: (44-171) 270 88 65
   Faksi: (44-171) 270 80 71

2. **Hakijaryhmittymä:**

   a) Nimi: Exmoor Blue Cheese

   b) Osoite: Willett Farm, Lydeard St Lawrence, Taunton, Somerset TA4 3QB

   c) Kokoonpano: tuottaja/jalostaja: 1 muut: 1

3. **Tuotelaji:** Juusto: Luokka 1.3

4. **Tuotekuvaus:**

   (yhteenveto 4 artiklan 2 kohdan mukaisista edellytyksistä)

4.1 *Nimi:* Exmoor Blue Cheese

4.2 *Kuvaus:* Täysrasvainen pehmeä juovikas sinihomejuusto, jonka keskimääräinen rasvaprosentti on 34. Ominaispiirteitä täyteläinen keltainen väri ja voimainen koostumus. Valmistettu pastöroimattomasta jerseyrodun lehmien maidosta.

4.3 *Maantieteellinen alue:* Devonin ja Somersetin kreivikunnissa seuraavien rajojen sisällä oleva alue: Barnstaplen kaupungista rannikkoa myöten Watchetin kaupunkiin, Watchetista höyryveturirataa B 3227 -tien risteyskohtaan, B 3227 -tietä länteen A 361 -tien risteyskohtaan, A 361 -tietä länteen Barnstapleen.

4.4 *Tausta:* Juustoa on tuotettu käsin käyttäen perinteisiä menetelmiä hakijan maatilalla vuodesta 1986 alkaen. Vuodesta 1990 lähtien ainoastaan jerseyrodun lehmien maitoa on käytetty tämän selväpiirteisen pehmeän juuston valmistamisessa.

4.5 *Valmistustapa:* Maito kuumennetaan 70 fahrenheitasteeseen ja käymisen aloittava mikrobiviljelmä lisätään. Tämän jälkeen maito kuumennetaan 85–90 fahrenheitasteeseen, ja tätä lämpötilaa ylläpidetään 3–5 tuntia. Kasvisjuoksute ja *penicillium roqueforti* lisätään tänä aikana. Heran annetaan laskeutua, ennen kuin se leikataan ja siirretään käsisiivilöillä kaksiosaisiin muotteihin ja annetaan valua. Sekä kuuden että 18 tunnin kuluttua muotit käännetään. 24 tunnin kuluttua juustot laitetaan suolavesiliuokseen noin kuudeksi tunniksi, minkä jälkeen niiden annetaan valua seuraavat 36 tuntia, jona aikana ne käännetään kahdesti. Juustot pistellään käsin molemmilta puolilta, minkä jälkeen ne siirretään kypsymishuoneeseen ja suihkutetaan molemmilta puolilta *penicillium candidumilla.* Exmoor Jersey Bluen annetaan kypsyä 3–6 viikkoa, ja se käännetään joka toinen päivä.

4.6 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään:* Lämmin kostea ilmasto ja punainen maa-aines, joka on peräisin alla olevasta uudesta ja vanhasta punaisesta hiekkakivestä, tuottavat yhdessä pitkän laidunkauden aikana rehevän ruohomaton, joka tuottaa täyteläisen makuista maitoa.

4.7 *Valvontaelin:*

Nimi: Specialist Cheese Makers Association
Osoite: PO Box 256A, Thames Ditton, Surrey KT7 0HR

4.8 *Merkintä:* SMM

4.9 *(Mahdolliset) kansalliset vaatimukset:* —