VERORDNUNG (EG) Nr. 872/1999 DER KOMMISSION

vom 27. April 1999

zur Ergänzung des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 2400/96 zur Eintragung bestimmter Bezeichnungen in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geographischen Angaben für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1], zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1068/97 [2], insbesondere auf Artikel 6 Absätze 3 und 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Das Vereinigte Königreich hat der Kommission einen Antrag auf Eintragung einer Bezeichnung als geschützte geographische Angabe gemäß Artikel 5 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 übermittelt.

(2) Gemäß Artikel 6 Absatz 1 der genannten Verordnung wurde festgestellt, daß dieser Antrag den Bestimmungen derselben Verordnung entspricht und insbesondere alle in deren Artikel 4 vorgesehenen Angaben enthält.

(3) Nach Veröffentlichung der im Anhang I der vorliegenden Verordnung genannten Bezeichnung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* [3] wurde bei der Kommission kein Einspruch gemäß Artikel 7 der obengenannten Verordnung eingelegt.

(4) Hinsichtlich der Abgrenzung des geographischen Gebiets nach Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe c) der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 hat der antragstellende Mitgliedstaat darauf hingewiesen, daß die Beschreibung in der Spezifikation genau mit der Abgrenzung in der vorgelegten Landkarte übereinstimmen sollte. Zur Klarstellung ist daher die Grafschaft Somerset in die geographische Beschreibung aufzunehmen, die einen wichtigen Teil der Spezifikation bildet.

(5) Diese Bezeichnung ist demnach in der Gemeinschaft als geographische Angabe zu schützen und in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geschützten geographischen Angaben einzutragen.

(6) Der Anhang I dieser Verordnung ergänzt den Anhang der Verordnung (EG) Nr. 2400/96 der Kommission [4], zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 378/1999 [5] —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Anhang der Verordnung (EG) Nr. 2400/96 wird durch die in Anhang I der vorliegenden Verordnung genannte Bezeichnung ergänzt. Diese Bezeichnung wird als geschützte geographische Angabe (g.g.A.) in das Verzeichnis der geschützten Urprungsbezeichnungen und der geschützten geographischen Angaben gemäß Artikel 6 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 eingetragen.

Die wichtigsten Angaben der Spezifikation sind in Anhang II aufgeführt. Sie ersetzen die im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* C 265 vom 22. August 1998, Seite 31, veröffentlichten Angaben.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

[1] ABl. L 208 vom 24.7.1992, S. 1.
[2] ABl. L 156 vom 13.6.1997, S. 10.
[3] ABl. C 265 vom 22.8.1998, S. 31.
[4] ABl. L 327 vom 18.12.1996, S. 11.
[5] ABl. L 46 vom 20.2.1999, S. 13.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 27. April 1999

Für die Kommission

Franz FISCHLER

Mitglied der Kommission

ANHANG I

UNTER ANHANG II EG-VERTRAG FALLENDE ERZEUGNISSE, DIE FÜR DIE MENSCHLICHE ERNÄHRUNG BESTIMMT SIND

Käse

VEREINIGTES KÖNIGREICH

Exmoor Blue Cheese (g.g.A.)

ANHANG II

Eintragungsantrag nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: Artikel 5

G.U. ( ) G.G.A. (X)

Einzelstaatliches Aktenzeichen: 03013

1. **Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:** Vereinigtes Königreich
   Name: Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
   Telefon: (44 171) 270 8865
   Fax: (44 171) 270 8071

2. **Antragstellende Vereinigung:**

   a) Name: Exmoor Blue Cheese

   b) Anschrift: Willet Farm, Lydeard St. Lawrence, Taunton, Somerset, TA4 3QB

   c) Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter: 1 Sonstige: 1

3. **Art des Erzeugnisses:** Käse: Kategorie 1.3

4. **Beschreibung der Spezifikation:**

   (Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1. *Name:* Exmoor Blue Cheese

4.2. *Beschreibung*: Vollfett-Weichkäse mit blauer Aderung und einem Fettgehalt von 34 %. Typische, tiefgelbe Farbe und butterartige Konsistenz. Der Käse wird aus unpasteurisierter Milch von Jersey-Rindern hergestellt.

4.3. *Geographisches Gebiet*: Teil der Grafschaften Devon und Somerset, der sich von Barnstaple entlang der Küste bis Watchet, weiter entlang der Dampfeisenbahnlinie von Watchet bis zur Kreuzung mit der Straße B3227, der B3227 westlich bis zur Kreuzung mit der Straße A361 und der A361 westlich bis zurück nach Barnstaple erstreckt.

4.4. *Ursprungsnachweis*: Der Käse wird seit 1986 im Betrieb des Antragstellers von Hand nach traditionellen Methoden hergestellt. Seit 1990 wird dieser unverwechselbare Weichkäse ausschließlich aus der Milch von Jersey-Rindern hergestellt.

4.5. *Herstellungsverfahren*: Die Milch wird auf 70 °F erhitzt und mit Säurewecker versetzt. Danach wird sie auf 85 bis 90 °F erhitzt und für 3 bis 5 Stunden auf dieser Temperatur gehalten. Während dieser Zeit werden vegetabilisches Lab und Penicillium roquefortii zugesetzt. Der Bruch wird sich absetzen gelassen, geschnitten und mit Handschiebern in zweischalige Formen gestrichen und abtropfen gelassen. Nach 6 Stunden bzw. 18 Stunden werden die Formen gewendet. 24 Stunden später werden die Laibe 6 Stunden lang in eine Salzlösung gegeben und dann weitere 36 Stunden abtropfen lassen, wobei sie zweimal gewendet werden. Nachdem die Laibe auf der Ober- und Unterseite von Hand eingestochen wurden, werden sie im Reifungsraum beidseitig mit Penicillium candidum eingesprüht. Der Exmoor Jersey Blue wird unter täglichem Wenden 3 bis 6 Wochen reifen gelassen.

4.6. *Zusammenhang*: Das feuchtwarme Klima, der Oberboden über dem darunter anstehenden alten und neuen Buntsandstein in Verbindung mit der üppigen Grasnarbe, die lange beweidet wird, tragen zu dem vollen Milcharoma bei.

4.7. *Kontrolleinrichtung*:

Name: Specialist Cheesemakers Association
Anschrift: PO Box 256A, Thames Ditton, Surrey, KT7 0HR

4.8. *Etikettierung*: g.g.A.

4.9. *Einzelstaatliche Anforderungen*: —