VERORDENING (EG) Nr. 872/1999 VAN DE COMMISSIE

van 27 april 1999

tot aanvulling van de bijlage bij Verordening (EG) nr. 2400/96 betreffende de inschrijving van bepaalde benamingen in het „Register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen" bedoeld in Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad van 14 juli 1992 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen [1], laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1068/97 [2], en met name op artikel 6, leden 3 en 4,

(1) Overwegende dat het Verenigd Koninkrijk overeenkomstig artikel 5 van Verordening (EEG) nr. 2081/92 bij de Commissie voor een benaming een aanvraag tot registratie als geografische aanduiding heeft ingediend;

(2) Overwegende dat overeenkomstig artikel 6, lid 1, van die verordening is geconstateerd dat deze aanvraag aan de voorschriften van die verordening voldoet, en met name dat zij alle in artikel 4 van die verordening bedoelde gegevens bevat;

(3) Overwegende dat bij de Commissie geen bezwaar als bedoeld in artikel 7 van die verordening is ingediend naar aanleiding van de bekendmaking van de in bijlage I bij deze verordening vermelde benaming in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen* [3];

(4) Overwegende dat ten aanzien van de afbakening van het in artikel 4, lid 2, onder c), van Verordening (EEG) nr. 2081/92 bedoelde geografische gebied door de aanvragende lidstaat is opgemerkt dat de afbakening van het in het productdossier omschreven gebied precies zou moeten overeenstemmen met het op de meegezonden kaart aangegeven gebied; dat de omschrijvende afbakening van het geografische gebied met wegen als grenzen weliswaar juist is, maar dat het graafschap Somerset moet worden genoemd in de omschrijving om deze geheel in overeenstemming te laten zijn met de kaart; dat dit graafschap daarom ter verduidelijking expliciet moet worden genoemd, omdat het immers een van de belangrijkste gegevens van het productdossier is;

(5) Overwegende dat deze benaming derhalve in aanmerking komt voor opneming in het „Register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen" en dus voor bescherming in de hele Gemeenschap als beschermde geografische aanduiding;

(6) Overwegende dat bijlage I bij deze verordening een aanvulling vormt op de bijlage bij Verordening (EG) nr. 2400/96 van de Commissie [4], laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 378/1999 [5],

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De bijlage bij Verordening (EG) nr. 2400/96 wordt aangevuld met de in bijlage I bij deze verordening vermelde benaming, die in het in artikel 6, lid 3, van Verordening (EEG) nr. 2081/92 bedoelde „Register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen" wordt opgenomen als beschermde geografische aanduiding (BGA).

De belangrijkste gegevens van het productdossier zijn opgenomen in bijlage II. Bijlage II vervangt de in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen* C 265 van 22 augustus 1998, bladzijde 31, bekendgemaakte registratieaanvraag.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de dag van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen.*

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

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 27 april 1999.

Voor de Commissie

Franz FISCHLER

Lid van de Commissie

BIJLAGE I

PRODUCTEN VAN BIJLAGE II VAN HET VERDRAG BESTEMD VOOR MENSELIJKE VOEDING

Kaas

VERENIGD KONINKRIJK

Exmoor Blue Cheese (BGA)

BIJLAGE II

Registratieaanvraag in de zin van artikel 6, lid 2, van Verordening (EEG) nr. 2081/92 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

VERORDENING (EEG) Nr. 2081/92 VAN DE RAAD

REGISTRATIEAANVRAAG: ARTIKEL 5

BOB ( ) BGA (X)

Nationaal nummer van het dossier: 03013

1. **Bevoegde dienst van de lidstaat:** Verenigd Koninkrijk
Naam: Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Tel.: (44-171) 270 88 65;
Fax: (44-171) 270 80 71

2. **Aanvragende groep**

a) Naam: Exmoor Blue Cheese

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

c) Samenstelling: producent/verwerker: 1, andere: 1

3. **Type product:** Cheese: klasse 1.3

4. **Overzicht van het productdossier**

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens)

4.1. Naam: Exmoor Blue Cheese

4.2. *Beschrijving:* Volvette, blauwgeaderde, zachte en smeuïge kaas met een gemiddeld vetgehalte van 34 % en een typische goudgele kleur en een boterachtige textuur, uit ongepasteuriseerde melk van Jersey-koeien bereid.

4.3. *Geografisch gebied:* Het deel van de graafschappen Devon en Somerset dat wordt begrensd door een lijn die van Barnstaple langs de kust tot de plaats Watchet loopt, die vervolgens de oude spoorlijn volgt van Watchet tot waar deze de weg B 3227 kruist. Vervolgens loopt de lijn langs de B 3227 in westelijke richting totdat deze de A 361 kruist, waarna hij de A 361, ook in westelijke richting, volgt tot Barnstaple.

4.4. *Bewijs van oorsprong:* De kaas wordt sinds 1986 op de boerderij van de aanvrager op traditioneel ambachtelijke wijze bereid. Sinds 1990 wordt alleen nog melk van Jersey-koeien gebruikt om deze specifieke zachte kaas te bereiden.

4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product: De melk wordt op een temperatuur van 70 °F gebracht en zuursel wordt toegevoegd. Vervolgens wordt de melk verwarmd tot 85-90 °F en ze blijft gedurende drie tot vijf uur op die temperatuur. Ondertussen worden vegetarisch stremsel en Penicillium Roquefortii toegevoegd. De wrongel moet voldoende gestremd zijn, voordat hij met de roermessen fijn wordt verdeeld. Daarna wordt hij met draagbare zeven in tweedelige vormen geplaatst om uit te lekken. Na zes uur en na 18 uur worden de vormen gekeerd. Na 24 uur worden de kazen in een pekeloplossing gelegd, waar ze ongeveer zes uur blijven. Vervolgens moeten ze nog 36 uur uitlekken, waarbij ze tweemaal gekeerd worden. De kazen worden handmatig met een naald aan weerszijden doorgeprikt, waarna ze naar het rijpingslokaal worden overgebracht. Aan beide kanten worden ze besproeid met Penicillium Candidum. Exmoor Blue Cheese heeft een rijpingsperiode van drie tot zes weken nodig, waarin hij dagelijks wordt gekeerd.

4.6. *Verband:* Het warme vochtige klimaat en de bovenste bodemlaag, die haar rode kleur krijgt van de eronder liggende oude en nieuwe rode zandsteen, zorgen samen tijdens een lange weideperiode voor sappig weiland, wat melk met een rijk aroma oplevert.

4.7. *Controlestructuur:*

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

4.8. *Etikettering:* BGA

4.9. *Nationale eisen:* —