ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 872/1999 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 27ης Απριλίου 1999

για συμπλήρωση του παραρτήματος του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2400/96 σχετικά με την εγγραφή ορισμένων ονομασιών στο «μητρώο των προστατευομένων ονομασιών προελεύσεως και των προστατευομένων γεωγραφικών ενδείξεων» το οποίο προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου σχετικά με την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προελεύσεως των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου, της 14ης Ιουλίου 1992, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προελεύσεως των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων [1], όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1068/978 [2], και ιδίως το άρθρο 6 παράγραφοι 3 και 4,

Εκτιμώντας:

(1) ότι, σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, το Ηνωμένο Βασίλειο διαβίβασε στην Επιτροπή αίτηση να εγγραφεί μία ονομασία ως γεωγραφική ένδειξη·

(2) ότι διαπιστώθηκε, σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 1 του εν λόγω κανονισμού, ότι η εν λόγω ονομασία είναι σύμφωνη με τον κανονισμό αυτό, ιδίως, περιλαμβάνει όλα τα στοιχεία τα οποία προβλέπονται στο άρθρο 4·

(3) ότι, δυνάμει του άρθρου 7 του εν λόγω κανονισμού, δεν διαβιβάστηκε στην Επιτροπή ένσταση μετά τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων* [3] της ονομασίας που αναγράφεται στο παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού·

(4) ότι όσον αφορά την οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής που προβλέπεται στο άρθρο 4 παράγραφος 2 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, έχει διευκρινιστεί από το κράτος μέλος που λαμβάνει την αίτηση ότι η οριοθέτηση της περιοχής που περιγράφεται στη συγγραφή υποχρεώσεων πρέπει να αντιστοιχεί επακριβώς σε εκείνη που αναγράφεται στον κοινοποιηθέντα γεωγραφικό χάρτη· ότι πράγματι, αν και η οριοθέτηση των οδών είναι ορθή, πρέπει να προστεθεί η κομητεία Somerset ώστε η οροθέτηση των κομητειών να βρίσκεται σε πλήρη αντιστοιχία με το γεωγραφικό χάρτη· ότι εκ του γεγονότος αυτού και μεριμνώντας για σαφήνεια, πρέπει να προστεθεί το στοιχείο αυτό· ότι το στοιχείο αυτό αποτελεί μέρος των βασικών στοιχείων της συγγραφής των υποχρεώσεων·

(5) ότι, επομένως, η ονομασία αυτή αξίζει να εγγραφεί στο «Μητρώο των προστατευομένων ονομασιών προελεύσεως και των προστατευομένων γεωγραφικών ενδείξεων» και, επομένως, να προστατεύεται σε κοινοτικό επίπεδο ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη·

(6) ότι το παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού συμπληρώνει το παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2400/96 [4], όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 378/1999 [5],

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Το παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2400/96 συμπληρώνεται με την ονομασία η οποία αναγράφεται στο παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού και η ονομασία αυτή εγγράφεται στο «Μητρώο των προστατευομένων ονομασιών προελεύσεως και των προστατευομένων γεωγραφικών ενδείξεων» ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ), όπως προβλέπεται στο άρθρο 6 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

Τα βασικά στοιχεία της συγγραφής των υποχρεώσεων αναγράφονται στο παράρτημα ΙΙ. Τα στοιχεία αυτά αντικαθιστούν εκείνα που δημοσιεύθηκαν στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων* C 265 της 22ας Αυγούστου 1998, σελίδα 31.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει από την ημέρα της δημοσίευσής του στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.*

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

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 27 Απριλίου 1999.

Για την Επιτροπή

Franz FISCHLER

Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ II ΤΗΣ ΣΥΝΘΗΚΗΣ, ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Τυριά

ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ

Exmoor Blue Cheese (ΠΓΕ)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

Αίτηση για καταχώρηση σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 σχετικά με την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προελεύσεως των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ: ΑΡΘΡΟ 5

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

Εθνικός αριθμός φακέλου: 03013

1. **Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:** United Kingdom
   Name: Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
   Τηλ.: (44 171) 270 88 65
   Φαξ: (44 171) 270 80 71

2. **Αιτούσα ομάδα**

   α) Ονομασία: Exmoor Blue Cheese

   β) Διεύθυνση: Willett Farm, Lydeard St. Lawrence, Taunton, Somerset, TA4 3QB

   γ) Σύνθεση: παραγωγός/μεταποιητής: 1 άλλος: 1

3. **Τύπος του προϊόντος: τυρί: κατηγορία 1.3**

4. **Περιγραφή των προδιαγραφών του προϊόντος:**

   (σύνοψη των όρων του άρθρου 4 παράγραφος 2)

4.1. *Ονομασία:* Exmoor Blue Cheese

4.2. *Περιγραφή:* τυρί πολύ λιπαρό με μάζα μαλακή που περιέχει κατά μέσο όρο 34 % λιπαρές ουσίες· χαρακτηρίζεται από ζωηρό κίτρινο χρώμα και έχει υφή βουτύρου. Παρασκευάζεατι από μη παστεριωμένο γάλα αγελάδας της φυλής Jersey.

4.3. *Γεωγραφική περιοχή:* το μέρος των κομητειών του Devon και του Somerset από το Barnstaple κατά μήκος της παραλίας της πόλης Watchet, τη σιδηροδρομική γραμμή με ατμομηχανές, από την πόλη Watchet μέχρι τη διασταύρωσή της με την οδό B3227, η B3227 δυτικά έως τη διασταύρωση με την οδό A361, τον A361 δυτικά μέσα στο Barnstaple.

4.4. *Απόδειξη προέλευσης:* το τυρί αυτό παράγεται στην εκμετάλευση του αιτούντος από το 1986, βάσει παραδοσιακών βιοτεχνικών μεθόδων. Από το 1990 χρησιμοποιείται αποκλειστικά το γάλα αγελάδας της φυλής Jersey για την παρασκευή του μαλακού αυτού τυριού.

4.5. *Μέθοδος παραγωγής:* σε θερμοκρασία 70° F θερμαίνεται γάλα στο οποίο προστίθεται ζύμη. Το γάλα εν συνεχεία θερμαίνεται σε 85-90° F και η θερμοκρασία αυτή διατηρείται από τρεις έως πέντε ώρες. Κατά τη διάρκεια αυτή προστίθεται φυσική πυτιά και «Penicillium Roqueforti». Το τυρόπηγμα τεμαχίζεται και μεταφέρεται με φίλτρα σε καλούπια που περιέχουν δύο ξεχωριστά μέρη και αφήνεται για στράγγισμα. Μετά από έξι και εν συνεχεία μετά από 18 ώρες τα καλούπια αναστρέφονται. Μετά από 24 ώρες τα τυριά τοποθετούνται σε διάλυμα άρμης, περίπου για έξι ώρες και παραμένουν για στράγγισμα ακόμη 36 ώρες, περίοδος κατά την οποία αναστρέφονται δύο φορές. Αφού διατρυπηθούν με τα χέρια στις δύο πλευρές, τα τυριά τοποθετούνται για ωρίμανση και επιπάσονται και στις δύο πλευρές με Penicillium Candidum. Εν συνεχεία το τυρί Exmoor Jersey Blue αφήνεται για ωρίμανση από τρεις έως έξι εβδομάδες και αναστρέφεται κάθε δύο ημέρες.

4.6. *Δεσμός:* το θερμό και υγρό κλίμα και το κόκκινο χώμα του επιφανειακού εδάφους που οφείλεται στο παλιό και νέο ψαμμόλιθο που βρίσκεται στο υπέδαφος, σε συνδυασμό με την μακρά περίοδο βόσκησης, έχει ως αποτέλεσμα να δημιουργούνται εύφορα λιβάδια που συντελούν στην παραγωγή γευστικού γάλακτος.

4.7. *Δομή του ελέγχου:*

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

4.8. *Επισήμανση:* ΠΓΕ

4.9. *Εθνικές απαιτήσεις:* —