31999R0872

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 872/1999

z dnia 27 kwietnia 1999 r.

uzupełniające Załącznik do rozporządzenia (WE) nr 2400/96 w sprawie wpisu niektórych nazw do „Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych" przewidzianego w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i środków spożywczych

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i środków spożywczych [1], ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1068/97 [2], w szczególności jego art. 6 ust. 3 i 4,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Zgodnie z art. 5 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 Zjednoczone Królestwo przesłało Komisji wniosek w sprawie rejestracji nazwy jako nazwy pochodzenia.

(2) Zgodnie z art. 6 ust. 1 tego rozporządzenia uznano, że wniosek spełnia wszelkie wymagania ustanowione w tym rozporządzeniu, w szczególności, że zawiera wszystkie informacje wymagane zgodnie z art. 4.

(3) Zgodnie z art. 7 tego rozporządzenia, po opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich* [3] nazwy wymienionej w załączniku I do niniejszego rozporządzenia, Komisja nie otrzymała w odniesieniu do niej żadnej deklaracji sprzeciwu.

(4) W odniesieniu do wyznaczenia granic obszaru geograficznego przewidzianego w art. 4 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (EWG) nr 2081/92, Państwo Członkowskie stwierdziło, że granice obszaru podane w specyfikacji muszą dokładnie odpowiadać granicom określonym na przesłanej mapie geograficznej; rozgraniczenie dróg jest prawidłowe, ale aby wyznaczone granice obszaru w pełni zgadzały się z mapą geograficzną, należy dodać hrabstwo Somerset; informację tę należy odpowiednio podać w celu nadania sprawie pełnej jasności; informacja ta zawarta jest w głównych punktach specyfikacji.

(5) W związku z tym nazwa ta powinna zostać wpisana do „Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych" i tym samym podlegać ochronie w całej Wspólnocie jako chroniona nazwa pochodzenia.

(6) Załącznik do niniejszego rozporządzenia uzupełnia Załącznik do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2400/96 [4], ostatnio zmienionego rozporządzeniem (WE) nr 378/1999 [5],

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Nazwa podana w załączniku I do niniejszego rozporządzenia zostaje dodana do Załącznika do rozporządzenia (WE) nr 2400/96 i wprowadzona jako chronione oznaczenie geograficzne (PGI) do „Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych", przewidzianego w art. 6 ust. 3 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

Główne punkty specyfikacji określone są w załączniku II. Informacja ta zastępuje informację opublikowaną w Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich C 265 z dnia 22 sierpnia 1998 r., str. 31.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem jego opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

[1] Dz.U. L 208 z 24.7.1992, str. 1.
[2] Dz.U. L 156 z 13.6.1997, str. 10.
[3] Dz.U. C 265 z 22.8.1998, str. 31.
[4] Dz.U. L 327 z 18.12.1996, str. 11.
[5] Dz.U. L 46 z 20.2.1999, str. 13.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 27 kwietnia 1999 r.

W imieniu Komisji
Franz FISCHLER
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

PRODUKTY WYMIENIONE W ZAŁĄCZNIKU II DO TRAKTATU WE, PRZEZNACZONE DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI

Ser

ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO

Exmoor Blue Cheese (PGI)

ZAŁĄCZNIK II

Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) nr 2081/92

WNIOSEK O REJESTRACJĘ: art. 5

PDO ( ) PGI (X)

Nr dziennika krajowego: 03013

1. **Ministerstwo odpowiedzialne w Państwie Członkowskim:** Zjednoczonym Królestwie
   Nazwa: Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
   tel.: (44 171) 270 88 65
   Fax: (44 171) 270 80 71
2. **Grupa wnioskodawcy::**
   a) Nazwa: Exmoor Blue Cheese
   b) Adres: Willett Farm, Lydeard St Lawrence, Taunton Somerset TA4 3QB
   c) Skład: producent/przetwórca: 1 inny: 1
3. **Rodzaj produktu:** Ser: klasa 1.3
4. **Specyfikacja::**
   (wymagania w skrócie zgodnie z art. 4 ust. 2)

4.1. *Nazwa:* Exmoor Blue Cheese (ser niebieski exmoor)

4.2. *Opis:* Ser pełnotłusty, miękki, z niebieskimi żyłkami, o średniej zawartości tłuszczu wynoszącej 34 %. Wyróżnia się intensywnym kolorem żółtym i strukturą masłową. Wytwarzany z niepasteryzowanego mleka krów rasy Jersey.

4.3. *Rejon geograficzny:* Część hrabstw Devon i Somerset od Barnstaple wzdłuż wybrzeża do miejscowości Watchet, wzdłuż parowej linii kolejowej od Watched do skrzyżowania z drogą B 3227, wzdłuż drogi B 3227 – odcinek zachodni do skrzyżowania z drogą A 361, i dalej wzdłuż drogi A 361 w kierunku zachodnim aż do Barnstaple.

4.4. *Dowód pochodzenia:* Ser ten wytwarzany jest tradycyjnie, metodą ręczną, w gospodarstwie wnioskodawcy od 1986 r. Od 1990 r. ten miękki, specjalny ser produkuje się wyłącznie z mleka krów rasy Jersey.

4.5. *Metoda produkcji:* Mleko podgrzewane jest do temperatury 70° F i dodawany jest do niego zaczyn. Następnie mleko podgrzewane jest do temperatury 85–90° F i utrzymywane w tej temperaturze przez trzy do pięciu godzin. W tym czasie do mleka dodawana jest podpuszczka pochodzenia roślinnego i bakterie Penicillium roqueforti. Po przejściu mleka w stan zsiadły masa jest cięta i przekładana przy użyciu cedzaka do dwuczęściowych form w celu jej odcieczenia. Po sześciu i 18 godzinach formy są odwracane. Po dwudziestu czterech godzinach ser umieszczany jest w zalewie solnej na około sześć godzin, następnie zaś pozostawiany na dalsze 36 godzin w celu odcieczenia i w tym czasie dwukrotnie odwracany. Po uciśnięciu obu powierzchni czołowych palcami dłoni ser umieszczany jest w komorze dojrzewalni i spryskiwany po obu stronach płynem zawierającym bakterie *Penicillium candidum*. Exmoor Jersey Blue pozostawia się w celu dojrzewania na trzy do sześciu tygodni; w tym czasie odwracany jest co drugi dzień.

4.6. *Związek:* Ciepły, wilgotny klimat i wierzchnia, czerwona warstwa gleby, pochodząca z zalegających niżej starszych i młodszych czerwonych piaskowców, w połączeniu z długim okresem wypasu na bujnych pastwiskach zapewniają mleko pełne doskonałego smaku i aromatu.

4.7. *Struktura kontroli:*
   Nazwa: Specialist Cheese Makers Association
   Adres: PO Box 256A, Thames Ditton, Surrey KT7 0HR

4.8. *Znakowanie:* PGI

4.9. *Wymagania prawa krajowego:* –