31999R0872

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 872/1999 НА КОМИСИЯТА

от 27 април 1999 година

относно допълнение на приложението към Регламент (ЕО) № 2400/96 относно вписването на някои означения в „Регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания“, предвидено в Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета за защита на географските указания и наименованията за произход на селскостопанските и хранителни продукти

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета от 14 юли 1992 г. за защита на географските указания и наименованията за произход на селскостопанските и хранителни продукти ([1]), последно изменен с Регламент (ЕО) № 1068/97 на Комисията ([2]) и по-специално член 6, параграфи 3 и 4 от него,

(1) като има предвид, че съгласно член 5 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, Обединеното кралство е изпратило до Комисията молба за регистрацията на означение като наименование за произход;

(2) като има предвид, че съгласно член 6, параграф 1 от този регламент беше установено, че молбата отговаря на всички изисквания, определени в него и по-специално, че съдържа цялата информация, която се изисква в член 4 от него;

(3) като има предвид, че Комисията не е получила възражение по смисъла на член 7 от този регламент по отношение на означението в приложение I към настоящия регламент след неговото публикуване в *Официален вестник на Европейските общности* ([3]);

(4) като има предвид, че по отношение на разграничаването на географската област, уредено в член 4, параграф 2, буква в) от Регламент (ЕИО) № 2081/92, държавата-членка е заявила, че разграничаването на областта в спецификациите трябва точно да съответства на посоченото в изпратените географски карти; като има предвид, че разграничаването на пътищата е точно, необходимо е графство Съмърсет да бъде добавено, така че разграничаването напълно да съвпада с географската карта; като има предвид, че е необходимо тази информация да бъде съответно определена точно с цел постигане на яснота; като има предвид, че е включено в основните точки от спецификациите;

(5) като има предвид, че означението следва да бъде вписано в „Регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания“ и следователно да бъде защитено в Общността като защитено наименование за произход;

(6) като има предвид, че приложението към настоящия регламент допълва приложението към Регламент (ЕО) № 2400/96 на Комисията ([4]), последно изменен с Регламент (ЕО) № 378/1999 ([5]),

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Означението в приложението към настоящия регламент се добавя в приложението към Регламент (ЕО) № 2400/96 и се вписва в „Регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания“ в съответствие с член 6, параграф 3 от Регламент (ЕИО) № 2081/92.

Основните точки на спецификациите са определени в приложение II. Тази информация замества информацията, публикувана в *Официален вестник на Европейските общности* C 265 от 22 август 1998 г., стр. 31.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила в деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейските общности*.

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

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 27 април 1999 година.

За Комисията

Franz FISCHLER

Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ПРОДУКТИ, ВПИСАНИ В ПРИЛОЖЕНИЕ II КЪМ ДОГОВОРА ЗА ЕО, ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА ЧОВЕШКА КОНСУМАЦИЯ

Сирене

ОБЕДИНЕНОТО КРАЛСТВО

Exmoor Blue Cheese (PGI) (Синьо сирене Exmoor) (ЗГУ)

ПРИЛОЖЕНИЕ II

Молба за регистрация в съответствие с член 6, параграф 2 от Регламент (ЕИО) № 2081/92 относно защитата на географски указания и наименования за произход

РЕГЛАМЕНТ (ЕИО) № 2081/92 НА СЪВЕТА

МОЛБА ЗА РЕГИСТРАЦИЯ: Член 5

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

Национален файл №: 03013

1. **Отговорен орган в държавата-членка:** Обединеното кралство
Име: Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Тел.: (44 171) 270 88 65
Факс: (44 171) 270 80 71

2. **Група заявители:**

а) Име: Exmoor Blue Cheese

б) Адрес: Willett Farm, Lydeard St Lawrence, Taunton, Somerset TA4 3QB

в) Състав: производител/преработвател: 1 друг: 1

3. **Вид на продукта:** Сирене: Клас 1.3

4. **Спецификация:**
(резюме на изискванията в съответствие с член 4, параграф 2)

4.1. *Име:* Exmoor Blue Cheese (Синьо сирене Exmoor)

4.2. *Описание:* Пълномаслено меко сирене със сини жилки със средно маслено съдържание от 34 %. Характерно с богат жълт цвят и маслена консистенция. Произведено от непастьоризирано краве мляко от породата Джърси (Jersey).

4.3. *Географска област:* Частта от графствата Дейвън и Съмърсет от Барнстейпъл по продължение на брега до град Уотчет, железопътната линия от Уотчет до мястото, където се пресича от шосе B 3227, шосе B 3227 на запад до пресичането му с шосе A 361, шосе A 361 на запад до Барнстейпъл.

4.4. *Доказателство за произход:* Сиренето се произвежда, като се използват традиционни ръчни методи във фермата на заявителя от 1986 г. От 1990 г. се използва единствено мляко от породата Джърси (Jersey) за производството на това характерно меко сирене.

4.5. *Метод на производство:* Млякото се нагрява до 70° F и се добавя закваска. След това млякото се загрява до 85—90° F и тази температура се поддържа за период от три до пет часа. През този период се добавя вегетарианско сирище и *Penicillium roqueforti*. Пресечената маса се оставя да коагулира преди да се разреже и да се прехвърли с ръчни цедилки на калъпи от две части и се оставя да се отцеди. След шест и след 18 часа калъпите се обръщат. 24 часа по-късно сиренета се слагат в солен разтвор за около 6 часа, след това се оставят да се отцедят за 36 часа, като през това време се обръщат два пъти. След като ръчно се набодат двете страни, сиренета се прехвърлят в помещението за зреене и се напръскват от двете страни с *Penicillium candidum*. Exmoor Jersey Blue се оставя да зрее за период от три до шест седмици и се обръща през ден.

4.6. *Връзка:* Топлият влажен климат и червеният горен пласт на почвата получен от намиращия се отдолу стар и нов червен пясъчник се комбинират с дълъг период на паша, което дава тучна паша и произвежда мляко с богат вкус.

4.7. *Инспекционна структура:*

Име: Асоциация на специалистите, които произвеждат сирене

Адрес: PO Box 256A, Thames Ditton, Surrey KT7 0HR

4.8. *Етикетиране:* PGI

4.9. *Изисквания на националното законодателство:* —