31999R0872

REGULAMENTUL (CE) NR. 872/1999 AL COMISIEI
din 27 aprilie 1999
de completare a anexei la Regulamentul (CE) nr. 2400/96 privind înregistrarea anumitor denumiri în „Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate" prevăzut în Regulamentul (CEE) nr. 2081/92 al Consiliului cu privire la protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 2081/92 al Consiliului din 14 iulie 1992 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare [1], modificat ultima dată de Regulamentul (CE) nr. 1068/97 [2], în special articolul 6 alineatele 3 și 4,

(1) întrucât, în conformitate cu articolul 5 din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92, Regatul Unit a trimis Comisiei o cerere de înregistrare a unei denumiri ca indicație geografică;

(2) întrucât, în conformitate cu articolul 6 alineatul 1 din regulamentul în cauză, s-a constatat că respectiva cerere îndeplinește toate cerințele impuse de acel regulament, în special că include toate informațiile solicitate în temeiul articolului 4;

(3) întrucât Comisia nu a primit nici o declarație de opoziție în temeiul articolului 7 din respectivul regulament cu privire la numele din anexa I la prezentul regulament în urma publicării lui în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene* [3];

(4) întrucât, în ceea ce privește delimitarea zonei geografice prevăzute în articolul 4 alineatul 2 litera (c) din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92, statul membru solicitant a precizat ca delimitarea regiunii în caietul de sarcini trebuie să corespundă exact cu cea indicată în harta geografică comunitară; întrucât, deși delimitarea drumurilor este corectă, trebuie adăugat comitatul Somerset în așa fel încât delimitarea să corespundă perfect cu harta geografică; întrucât, pentru o mai mare claritate, această informație trebuie să fie specificată în mod corespunzător; întrucât este inclusă în punctele principale ale caietului de sarcini;

(5) întrucât, prin urmare, denumirea trebuie să fie înregistrată în „Registrul de denumiri de origine protejate și indicații geografice protejate" și, deci, să fie protejată pe tot teritoriul Comunității ca denumire de origine protejată;

(6) întrucât anexa I la prezentul regulament completează anexa la Regulamentul (CE) nr. 2400/96 [4], modificat ultima dată de Regulamentul (CE) nr. 378/1999 [5],

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Denumirea din anexa I se adaugă la anexa la Regulamentul (CE) nr. 2400/96 și se înregistrează ca indicație geografică protejată (IGP) în „Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate" prevăzut în articolul 6 alineatul 3 din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92.

Principalele puncte ale caietului de sarcini sunt stabilite în anexa II. Această informație o înlocuiește pe cea publicată în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene* C 265 din 22 august 1998, pagina 31 .

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în ziua publicării în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene* .

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

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 27 aprilie 1999.

Pentru Comisie

Franz FISCHLER

Membru al Comisiei

ANEXA I

PRODUSE ENUMERATE ÎN ANEXA II LA TRATATUL CE, DESTINATE CONSUMULUI UMAN

Brânză

REGATUL UNIT

Exmoor Blue Cheese (IGP)

ANEXA II

Cerere de înregistrare în temeiul articolului 6 alineatul 2 din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine

REGULAMENTUL (CEE) nr. 2081/92 AL CONSILIULUI

CERERE DE ÎNREGISTRARE: Articolul 5

DOP ( ) IGP (X)

Dosar național nr. 03013

1. **Departamentul responsabil din statul membru:** Regatul Unit
Nume: Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Tel.: (44 171) 270 88 65
Fax: (44 171) 270 80 71

2. **Grup solicitant:**

(a) Nume: Exmoor Blue Cheese

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

(c) Compoziție: producător / prelucrător: 1 altele: 1

3. **Tip de produs:** Brânză: clasa 1.3

4. **Caiet de sarcini:**
(rezumatul cerințelor în temeiul articolului 4 alineatul 2

4.1. *Nume:* Exmoor Blue Cheese

4.2. *Descriere:* brânză grasă moale marmorată cu conținut mediu de grăsime de 34 %; caracterizată printr-o culoare galbenă vie și o textură untoasă. Pregătită din lapte nepasteurizat de la vacile din rasa Jersey.

4.3. *Zona geografică:* partea din comitatele Devon și Somerset situată între Barnstaple de-a lungul coastei până la orașul Watchet, calea ferată de la Watchet până la intersecția cu drumul B 3227, drumul B 3227 spre vest până la intersecția cu A 361, drumul A 361 spre vest până Barnstaple.

4.4. *Dovadă de origine:* brânza se produce din 1986 la ferma solicitantului, folosindu-se metode artizanale tradiționale. Din 1990, unicul lapte folosit la producerea acestui tip specific de brânză moale este cel de la vaci din rasa Jersey.

4.5. *Metodă de producție:* laptele este încălzit la 70°F și se adaugă drojdie. Laptele este apoi încălzit la 85-90°F și această temperatură este menținută de la trei până la cinci ore. În această perioadă se adaugă cheag vegetal și *Penicillium roqueforti*. Laptele prins este lăsat să se așeze, iar apoi brânza este tăiată și transferată cu strecurătoarea în forme cu două module și lăsată la scurs. Atât după șase ore, cât și după 18 ore, formele sunt întoarse. Douăzeci și patru de ore mai târziu bucățile de brânză sunt puse într-o soluție de saramură aproximativ șase ore, apoi lăsate la scurs 36 de ore, timp în care sunt întoarse de două ori. După ce se aranjează cu mâna ambele fețe, bucățile de brânză sunt transferate într-o cameră pentru maturare și stropite pe ambele părți cu *Penicillium candidum*. Brânza Exmoor Jersey Blue se lasă la maturat de la trei la șase săptămâni și se întoarce o dată la două zile.

4.6. *Legătură:* din combinația dintre clima caldă umedă și solul de suprafață roșu provenind din gresie roșie veche și nouă, rezultă, de-a lungul unui sezon lung de păscut, o pășune bogată, care produce un lapte plin de savoare.

4.7. *Organism de control:*

Nume: Specialist Cheese Makers Association

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

4.8. *Etichetare:* IGP

4.9. *Cerințele legislației naționale:* —