

31999R0872

L 110/4

URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI

28.4.1999

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 872/1999**z dne 27. aprila 1999****o dopolnitvi Priloge k Uredbi (ES) št. 2400/96 o vnosu nekaterih imen v „Register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb“, določen v Uredbi Sveta (EGS) št. 2081/92 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske pridelke in živila**

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE

- (5) ker naj se zato to ime vnese v „Register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb“ in se tako zaščiti na celotnem ozemlju Skupnosti kot zaščiteni označba porekla;

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

- (6) ker Priloga k tej Uredbi dopolnjuje Prilogo k Uredbi Komisije (ES) št. 2400/96⁽⁴⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 378/1999⁽⁵⁾,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (EGS) št. 2081/92, z dne 14. julija 1992, o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske pridelke in živila⁽¹⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo Komisije (ES) št. 1068/97⁽²⁾, in zlasti člena 6(3) in (4) Uredbe,

- (1) ker je skladno s členom 5 Uredbe (EGS) št. 2081/92 Združeno kraljestvo poslalo Komisiji vlogo za registracijo imena kot označbe porekla;

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

- (2) ker je bilo ugotovljeno skladno s členom 6(1) zgoraj navedene uredbe, da vloga izpolnjuje vse njene zahteve, predvsem pa, da so navedene vse informacije v skladu s členom 4 Uredbe;

Ime v priloženi Prilogi I se doda v Prilogo k Uredbi Komisije (ES) št. 2400/96 in se skladno s členom 6(3) Uredbe (EGS) št. 2081/92, vnese v „Register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb“ kot zaščiteni geografska označba (ZGO).

- (3) ker Komisija po objavi imena iz Priloge I v *Uradnem listu Evropskih skupnosti*⁽³⁾ ni prejela nobenega ugovora po členu 7 navedene uredbe;

Glavne točke specifikacije so navedene v Prilogi II. Te nadomestijo podatke, objavljene v *Uradnem listu Evropskih skupnosti* C 265 z dne 22. avgusta 1998, stran 31.

- (4) ker glede razmejitve geografskega območja iz člena 4(2)(c) Uredbe (EGS) št. 2081/92, država članica navaja, da mora razmejitev območja v specifikacijah natanko ustrezati razmejitvi na poslanem zemljevidu; ker je treba dodati grofijo Somerset, medtem ko je razmejitev cest pravilna, da se bo razmejitev popolnoma ujemala z zemljevidom; ker je treba ta podatek temu primerno specificirati tudi zaradi jasnosti; ker je vključen v glavne točke specifikacij;

Člen 2

Ta uredba začne veljati na dan objave v *Uradnem listu Evropskih skupnosti*.

⁽¹⁾ UL L 208, 24.7.1992, str. 1.

⁽²⁾ UL L 156, 13.6.1997, str. 10.

⁽³⁾ UL C 265, 22.8.1998, str. 31

⁽⁴⁾ UL L 327, 18.12.1996, str. 11.

⁽⁵⁾ UL L 46, 20.2.1999, str. 13.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 27. aprila 1999

Za Komisijo
Franz FISCHLER
Član Komisije

PRILOGA I

PROIZVODI, NAŠTETI V PRILOGI II K POGODBI ES, NAMENJENI ZA PREHRANO LJUDI

Sir

ZDRUŽENO KRALJESTVO:

Exmoor Blue Cheese (ZGO)

—

PRILOGA II

Vloga za registracijo, skladno s členom 6(2) Uredbe (EGS) št. 2081/92, o zaščiti geografskih označb in označb porekla**UREDBA SVETA (EGS) št. 2081/92**

VLOGA ZA REGISTRACIJO: člen 5

ZOP () ZGO (X)**Državni spis št.: 03013**

1. **Pristojni organ v državi članici:** Združeno kraljestvo
Ime: Ministrstvo za kmetijstvo, ribolov in prehrano
Tel.: (44 171) 270 88 65
Faks: (44 171) 270 80 71
2. **Skupina vlagateljica:**
 - (a) Ime: Exmoor Blue Cheese
 - (b) Naslov: Willett Farm, Lydeard St Lawrence, Taunton, Somerset TA4 3QB
 - (c) Sestava: proizvajalec/predelovalec: 1 drugo: 1
3. **Vrsta proizvoda:** Sir: Razred 1.3
4. **Specifikacija:**

(povzetek zahtev iz člena 4(2))

 - 4.1 *Ime:* Exmoor Blue Cheese
 - 4.2 *Opis:* Polnomastni mehki sir z modro plesnijo s povprečno 34 % vsebnostjo maščob. Zanj je značilna izrazita rumena barva in maslena tekstura. Narejen je iz nepasteriziranega kravjega mleka z Jerseya.
 - 4.3 *Geografsko območje:* Tisti del grofij Devon in Somerset od Barnstapleja vzdolž obale do mesta Watchet, vzdolž parne železnice iz Watcheta, do križišča s cesto B 3227, B 3227 zahodno do križišča s cesto A 361, A 361 zahodno vse do Barnstapleja.
 - 4.4 *Dokazilo o poreklu:* Sir se proizvaja po tradicionalnih ročnih metodah na vlagateljvi kmetiji že od leta 1986. Od leta 1990 se za izdelavo tega mehkega sira uporablja izključno mleko krav, ki se jih redi v Jerseyu.
 - 4.5 *Način proizvodnje:* Mleko se segreje na temperaturo 70 °F in se doda starter kulturo. Nato se mleko segreje na 85 do 90 °F in to temperaturo se vzdržuje od tri do pet ur. V tem času se doda vegetarijansko sirišče in *Penicillium roqueforti*. Počaka se, da se začno delati grude, nato se jih razreže in z ročnimi cedili prenese v dvodelni model, kjer se odcedijo. Tako po obdobju šestih kot tudi osemnajstih ur se modele obrne. Štiriindvajset ur zatem se sir položi v slanico za približno šest ur in nato se nadaljnjih 36 ur pusti, da se sir odcedi, medtem pa se ga dvakrat obrne. Potem ko se sir na obeh straneh ročno preluknja, se ga prenese v zorilnico in se ga na obeh straneh poškopri s *Penicillium candidum*. Sir Exmoor Jersey Blue zori od tri do šest tednov, pri čemer se ga vsak drugi dan obrne.
 - 4.6 *Povezava:* Toplo vlažno podnebje in rdeča vrhnja plast zemlje, ki leži na stari in novi rdeči peščeni podlagi omogočata dolgotrajno bogato pašo, ki prispeva k bogatemu mleku z izrazitim okusom.
 - 4.7 *Struktura kontrole:*
Ime: Specialist Cheese Makers Association
Address: PO Box 256A, Thames Ditton, Surrey KT7 0HR
 - 4.8 *Označevanje:* ZGO
 - 4.9 *Nacionalne zakonodajne zahteve:* –