(PMON\EL\0052.wpd)

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ ΑΡΙΘ. 2081/92 01\1552\96
ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ : άρθρ. 5 ( ) άρθρ. 17 (✓)
ΠΟΠ (✓) ΠΓΕ ( )
Εθνικός αριθμός φακέλου : 02013

1. Αρμόδια εθνική αρχή : ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ
Τίτλος : ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ, ΑΛΙΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
Τηλ. 071 270 8865 Φαξ : 071 270 8071

2. Αιτούσα ομάδα :
α) Επωνυμία: The Lancashire Cheesemakers Association
β) Διεύθυνση: Sandbank Farm, Ashley Lane
γ) Σύνθεση : παραγωγός/μεταποιητής ( ) άλλοι ( )

3. Ονομασία του προϊόντος : τυρί Beacon Fell Traditional Lancashire.

4. Τύπος του προϊόντος : (βλ. κατάλογο) Τυρί κατηγορία 1.3.

5. Περιγραφή των προδιαγραφών : σύνοψη των προϋποθέσεων βάσει του άρθρου 4 παράγραφος 2.
α) Ονομασία : Βλ. σημείο 3
β) Περιγραφή : παραδοσιακό τυρί μαλακής σύστασης σε κυλινδρική μορφή το οποίο παράγεται από πλήρες γάλα αγελάδας.
γ) Γεωγραφική περιοχή : η περιοχή Fylde του Lancashire, βορείως του ποταμού Ribble και συμπεριλαμβανομένης της περιοχής του Preston και Blackpool του Lancashire.
δ) Ιστορικό : το γάλα προέρχεται αποκλειστικά από τη συγκεκριμένη περιοχή. Το τυρί δεν παράγεται ποτέ εκτός της γεωγραφικής περιοχής και παραγόταν βάσει της ίδιας παραδοσιακής συνταγής από τα τέλη του 18ου αιώνα.
ε) Μέθοδος παραγωγής : μετά την προσθήκη καλλιεργειών ζυμεγερτών και πυτιάς τα τυροπήγματα τεμαχίζονται. Μετά από επίστρωση το τυρόπηγμα αφήνεται να καθιζάνει και το τυρόγαλο στραγγίζεται και αφαιρείται. Το τυρόπηγμα έχει υποβληθεί σε ελαφρά πίεση, θραύση και στραγγίζεται αρκετές φορές έως ότου το τυρόπηγμα να είναι ξηρό. Κατά τη διάρκεια των σταδίων άλεσης και αλάτισης προστίθεται νέο τυρόπηγμα στο αρχικό τυρόπηγμα. Τα τυριά υποβάλλονται σε ελαφρά πίεση για δύο ημέρες, επιδένονται, επικαλύπτονται με κερί ή βούτυρο και αφήνονται να ωριμάσουν. Το τυρί διατίθεται στην αγορά ένα μήνα μετά, αλλά ωριμάζει πλήρως σε 6 μήνες.
στ) Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον: η πλούσια βλάστηση η οποία οφείλεται στο ήπιο κλίμα και το υψηλό ποσοστό βροχοπτώσεων, συμπεριλαμβανομένου του υποστρώματος αμμόλιθου έχουν ως αποτέλεσμα μαλακό νερό το οποίο συμβάλλει στην βουτυρώδη υφή του τυριού. Η παραδοσιακή μέθοδος και οι δεξιοτεχνίες δεν χρησιμοποιούνται εκτός της περιοχής.
ζ) Λομή του ελέγχου: Ονομασία : Mr I Millward
Διεύθυνση : Manor House
Thornton Rust
Leyburn
N Yorks
η) Σήμανση : ΠΟΠ
θ) Εθνικές απαιτήσεις (ενδεχομένως)
Κανονισμοί για το τυρί του Ηνωμένου Βασιλείου 1970 (όπως τροποποιήθηκαν)

ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΤΡΟΠΗ
ΑΡΙΘ. ΕΟΚ G/UK/0280/94.01.24.
Ημερομηνία παραλαβής του φακέλου : 15.09.95