

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92  
 DOMANDA DI REGISTRAZIONE : art. 5 ( ) art. 17 (X)

DOP (x) IGP ( )  
 N. nazionale del fascicolo : 02013

1. Servizio competente dello Stato membro : Regno Unito  
 Nome : MINISTRY OF AGRICULTURE, FISHERIES AND FOOD  
 Telefono : 071 270 8865 Fax : 071 270 8071
2. Associazione richiedente :
  - a) Nome : The Lancashire Cheesemakers Association
  - b) Indirizzo : Sandbank Farm, Ashley Lane
  - c) Composizione : produttori/trasformatori (18) altro (0)
3. Nome del prodotto : Beacon Fell Traditional Lancashire Cheese
4. Tipo di prodotto : (cfr. elenco) 1.3 Formaggio
5. Descrizione del disciplinare : (riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4 (2))
  - a) nome : (cfr. punto 3)
  - b) descrizione : Formaggio tradizionale a pasta dura e compatta, a forma cilindrica, prodotto con latte vaccino intero.
  - c) zona geografica : La zona di produzione comprende la regione Fylde del Lancashire, il tratto settentrionale del fiume Ribble e le province di Preston e di Blackpool nel Lancashire.
  - d) cenni storici : Il latte proviene soltanto dalle zone designate. Il formaggio, che è stato prodotto secondo la stessa ricetta fin dalla fine dell'800, non è mai fabbricato al di fuori della zona geografica.
  - e) metodo di ottenimento : La cagliata ottenuta con l'aggiunta di fermenti lattici e di caglio viene tagliata. Dopo la coagulazione, la cagliata viene lasciata depositare e il siero sgocciolare. La cagliata viene poi leggermente pressata, rotta e fatta sgocciolare più volte fino a quando è secca. La cagliata originale viene quindi frantumata finemente e viene aggiunta nuova cagliata. Successivamente viene miscelata e salata. I formaggi vengono leggermente pressati per due giorni, avvolti in strisce di tela, incerati o imburrati e lasciati maturare. Essi vengono venduti dopo un minimo di un mese, ma raggiungono la piena maturità dopo sei mesi.
  - f) legame geografico : I lussureggianti pascoli dovuti al clima temperato con abbondanti precipitazioni e ai terreni sabbiosi intrisi di acqua dolce contribuiscono a rendere burroso il formaggio. Vengono utilizzati metodi e pratiche tradizionali di questa zona.
  - g) organismo di controllo :
 

Nome :	Mr I Millward
Indirizzo :	Manor House
	Thornton Rust
	Leyburn
	N Yorks
  - h) etichettatura : DOP
  - i) condizioni nazionali eventualmente applicabili :

-----  
 PARTE RISERVATA ALLA COMMISSIONE

N. CEE : G/UK0280/94.01.24

Data di ricevimento del fascicolo : 15.09.95