

01/1552/34  
Rev. 1

**REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO  
SOLICITUD DE REGISTRO: artículo 5 ( ), artículo 17 (X)  
DOP (X) IGP ( )**

N° nacional del expediente: 01613

**1. Servicio competente del Estado miembro** REINO UNIDO

Nombre: MINISTRY OF AGRICULTURE, FISHERIES AND FOOD

Teléfono: 071 270 8865

Fax: 071 270 8071

**2. Agrupación solicitante:**

a) Nombre: Farmhouse Cheesemakers Ltd

b) Dirección: 23 Union Street  
Wells, Somerset  
BA5 2PU

c) Composición: Productor/transformador (18) otros ( )

**3. Nombre del producto:** West Country Farmhouse Cheddar

**4. Tipo de producto:** (véase lista) Queso Clase 1.3.

**5. Descripción del producto:**  
(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

a) Nombre: (véase apartado 3)

b) Descripción: queso de pasta firme, cilíndrico o en bloques, de color amarillo cremoso, elaborado con leche de vaca. Posee un sabor de nuez equilibrado, con un ligero toque de acidez, conseguido mediante maduración natural.

c) Zona geográfica: condados de Dorset, Somerset, Devon y Cornualles.

d) Antecedentes: la leche utilizada procede de los propios rebaños de los fabricantes y de explotaciones locales situadas en la zona mencionada, excepto en épocas de escasez, en que se adquiere también en las zonas vecinas de Gloucestershire y Wiltshire. Este queso lleva elaborándose en las explotaciones desde el siglo XV y tiene el nombre de su zona de producción, el West Country, tradicionalmente famosa por sus quesos.

e) Método de obtención: se añaden fermentos y cuajo a la leche para coagularla y obtener una mezcla de cuajada y suero, que se corta y calienta a una temperatura comprendida entre 103°F y 106°F. Una vez separada del suero, se enfría la cuajada y se corta en trozos rectangulares. A continuación, se somete a un proceso de chedarización, que consiste en voltear los trozos y amontonarlos a mano uno encima de otro. Tras un proceso de fragmentación, en el que se cortan y salan los trozos,mezclándolos a fondo a continuación, la cuajada se introduce en moldes y se prensa mecánicamente. Una vez prensado, el queso se saca de los moldes,se recubre, se envuelve y se almacena para que madure durante al menos nueve meses en la zona.

f) Vínculo: este queso siempre se ha elaborado en explotaciones del West Country con los métodos originales y las técnicas tradicionales de la zona. La mayor parte de la leche utilizada procede de explotaciones de la zona.

g) Estructura de control: Nombre: Milk Marque  
Dirección: PO Box 448  
Newcastle Under Lyme  
Staffordshire

h) Etiquetado: DOP

i) Requisitos nacionales: (si procede)

-----  
**ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN**  
N° CEE: G/UK/0279/94.1.24  
Fecha de recepción del expediente completo: 15/9/95