

REGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: art. 5 () art. 17 (X)

AOP (X) IGP ()

Numéro du dossier national: 01613

1. Service compétent de l'Etat membre: ROYAUME-UNI
Nom: MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE LA PECHE ET DE L'ALIMENTATION
Tél.: 071 238 6702 Fax: 071 238 6763
2. Groupement demandeur:
 - a) Nom: Farmhouse Cheesemakers Ltd
 - b) Adresse: 23 Union Street
Wells, Somerset
BA5 2PU
 - c) Composition: producteur/transformateur (18) autre ()
3. Nom du produit: West Country Farmhouse Cheddar
4. Type de produit: (voir liste) Catégorie de fromages 1.3
5. Description du produit: résumé des conditions visées à l'article 4 paragraphe 2
 - a) nom: voir (3)
 - b) description: fromage de lait de vache, ferme de forme carrée ou cylindrique, de couleur jaune crème. Saveur pleine de noisette avec une pointe piquante due à l'affinage naturel.
 - c) aire géographique: comtés de Dorset, Somerset, Devon et Cornwall
 - d) historique: le lait utilisé pour la fabrication de ce fromage provient du troupeau du fabricant et des exploitations de la région, sauf en périodes de pénurie où il vient des comtés voisins de Gloucestershire et Wiltshire. Il est fabriqué dans les exploitations du West Country depuis le 15ème siècle et porte le nom de la région traditionnellement renommée pour sa fabrication.
 - e) méthode d'obtention: après l'adjonction au lait de levain et de présure pour obtenir son caillage et une jonchée de caillé et de sérum qui sont ensuite découpés et chauffés à une température de 103 à 106° F. Ils sont refroidis après avoir été séparés du sérum puis découpés en morceaux rectangulaires. Les caillés sont soumis à un processus de "Cheddaring" au cours duquel les morceaux sont retournés et empilés manuellement les uns sur les autres. Après avoir été moulu (morceaux découpés et salés, puis mélangés soigneusement manuellement), le caillé est placé dans les moules et pressé mécaniquement. Après le pressage, le fromage est retiré des moules, recouvert, enveloppé et mis à affiner pendant neuf mois au moins dans la région.

VI/1552/94 (PMON\FR\0026.wpd)

- f) lien: ce fromage a toujours été fabriqué dans le sud-ouest de l'Angleterre à partir de la méthode d'origine et du savoir traditionnel transmis dans cette région. La majeure partie du lait utilisé vient des exploitations de la région.
- g) structure de contrôle: nom: Milk Marketing Board
adresse: Thames Ditton, Surrey KT7 2EL
- h) étiquetage: AOP
- i) exigences de la législation nationale (le cas échéant)

A REMPLIR PAR LA COMMISSION

N° CEE: G/UK//0279/94.01.24

Date de réception du dossier complet par la CEE: 15.09.1995