EL/06/94/15520200.P00 (FR)
ΛΙ/ιρ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ ΑΡΙΘ. 2081/92
ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ : άρθρ. 5 ( ) άρθρ. 17 (✓)
ΠΟΠ (✓) ΠΓΕ ( )
Εθνικός αριθμός φακέλου : 01413

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

2. Αιτούσα ομάδα :
α) Ονομασία: Easter Weens Enterprises
β) Διεύθυνση: Easter Weens Farm
Bonchester Bridge, Roxburghshire
Scotland TD9 8JQ
γ) Σύνθεση : παραγωγός/μεταποιητής (1) άλλοι (1)

3. Ονομασία του προϊόντος : Τυρί Bonchester

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 : Μαλακό τυρί πλήρες με λευκό επίστρωμα σε επίπεδο κυλινδρικό σχήμα το οποίο παράγεται από γάλα μη παστεριωμένο αγελάδων του Jersey. Χρώμα κίτρινο, μαλακής υφής με ελαφριά γεύση. Έχει περιεκτικότητα τουλάχιστον 20% σε λιπαρά και το πολύ 60% σε νερό.
γ) Γεωγραφική περιοχή : Τα συνοριακά εδάφη μεταξύ Αγγλίας και Σκωτίας σε ακτίνα 90 χλμ. από το σημείο Peel Fell και στο μέσο των Cheviot Hills.
δ) Ιστορικό : Το τυρί παρασκευάστηκε στην Easter Weens Farm στην δεκαετία του 1980 με παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής. Το γάλα χρησιμοποιείται από τη συγκεκριμένη περιοχή και παράγεται από γάλα αγελάδων Jersey.
ε) Μέθοδος παραγωγής : Το γάλα που λαμβάνεται από τη συγκεκριμένη περιοχή θερμαίνεται στους 32°C. Προστίθενται καλλιέργειες ζυμεγερτών και το γάλα επωάζεται για 1 1/2 ώρα σε θερμοκρασία 25°C - 32°C. Μια ώρα μετά την προσθήκη πυτιάς, τα τυροπήγματα τεμαχίζονται και 20 - 30 λεπτά αργότερα τοποθετούνται σε καλούπια. Τα τυριά υποβάλλονται σε μια σειρά διαδικασιών γυρίσματος. Μετά από τη διαδικασία υποβολής σε αλάτιση με άλμη στους 13°C (15 έως 20 λεπτά για τα μικρά τυριά, 30 έως 40 λεπτά για τα μεγαλύτερα τυριά). Μετά το στράγγισμα τα τυριά περιστρέφονται κάθε ημέρα επί 4 ημέρες και μετά αφήνονται να ωριμάσουν για 6 έως 12 ημέρες κατά τη διάρκεια των οποίων περιστρέφονται μια φορά την ημέρα.
στ) Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον: Λόγω των κλιματολογικών συνθηκών και του εδάφους της περιοχής ευδοκιμούν ορισμένα είδη χόρτων. Το άρωμα που προσδίδουν τα χόρτα αυτά στο γάλα των αγελάδων του Jersey, η μικροχλωρίδα του γάλακτος, καθώς και οι σταθερές διαδικασίες παρασκευής τυριών δίνουν στο τυρί τις ιδιότητές του.
ζ) Δομή του ελέγχου : Ονομασία : Environmental Health Office
Διεύθυνση : Roxburgh District Council
High Street, Hawick
Scottish Borders, Scotland
η) Σήμανση : ΠΟΠ
θ) Εθνικές απαιτήσεις (ενδεχομένως)

EL/06/94/15520200.P00 (FR)
ΛΙ/ιρ

ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΤΡΟΠΗ
ΑΡΙΘ. ΕΟΚ G/UK/0284/94.01.24.
Ημερομηνία παραλαβής του φακέλου : 15.09.95