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 : 00613Β

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 : The Swaledale Cheese Company
β) Διεύθυνση: Mercury Road
Gallowfields Trading, Estate,
Richmond, North Yorkshire, DL10 4TQ
γ) Σύνθεση : παραγωγός/μεταποιητής (2) άλλοι ( )

3. Ονομασία του προϊόντος : Τυρί Swaledale

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 : Σκληρό τυρί πλήρους λιποπεριεκτικότητας σε κυλινδρική μορφή λευκό στο χρώμα με συμπαγή εύθρυπτο υφή, που παράγεται από πλήρες γάλα αγελάδας. Με περίβλημα χρώματος γκρίζου, πράσινου-μπλέ ή από φυσικό κερί.
γ) Γεωγραφική περιοχή : Το Swaledale στην κομητεία του North Yorkshire.
δ) Ιστορικό : Το τυρί παράγεται στην περιοχή εδώ και αιώνες. Το τυρί παρασκευάζεται βάσει της πρωτότυπης συνταγής που χρησιμοποιόταν από γενεές.
ε) Μέθοδος παραγωγής : Όλη η διαδικασία παρασκευής του τυριού πραγματοποιείται με τα χέρια. Το γάλα που λαμβάνεται από τη συγκεκριμένη περιοχή θερμαίνεται στους 28°C και προστίθενται οι καλλιέργειες. Δύο ώρες μετά την προσθήκη της πυτιάς, το γάλα αφήνεται να δημιουργήσει τυρόπηγμα για μία ώρα. Το τυρόπηγμα τεμαχίζεται και ανακατεύεται για 40 λεπτά σε 28°C. Τεμαχίζεται σε τετράγωνα τεμάχια και αφήνεται να στραγγίξει. Τεμαχίζεται εκ νέου σε μικρότερα τετράγωνα και στοιβάζεται. Αφού έχει θρυμματιστεί με το χέρι σε μικρούς βόλους το υλικό γεμίζει καλούπια τα οποία υποβάλλονται σε ελαφριά πίεση για 18 ώρες στους 20°C και γυρίζονται μια φορά 4 ώρες μετά. Το τυρί απομακρύνεται από τα καλούπια και ανακατεύεται σε διάλυμα άλμης 85% για 24 ώρες. Το τυρί ωριμάζει άνω των 3 έως 4 εβδομάδων.
στ) Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον : Στα λιβάδια στα οποία τα πρόβατα βοσκούν, αναπτύσσονται ορισμένα αρωματικά και χόρτα χαρακτηριστικά της περιοχής, λόγω του εδάφους και του κλίματος. Το γάλα σε συνδυασμό με τις αυθεντικές σταθερές δεξιοτεχνίες για την παραγωγή τυριού προσδίδουν στο τυρί τις ιδιαίτερες ιδιότητές του.
ζ) Δομή του ελέγχου : Ονομασία : (Δεν έχει ακόμη αποφασιστεί)
Διεύθυνση :
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/0282/94.01.24.

EL/06/94/15520200.P00 (FR)
ΛΙ/ιρ

Ημερομηνία παραλαβής του φακέλου : 15.09.95