

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL  
DEMANDE D'ENREGISTREMENT : art. 5( ) art. 17(■)

AOP (■) IGP ( )  
Numéro de dossier national : 02313

1. Service compétent de l'Etat membre : ROYAUME-UNI  
Nom : MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE ET DE  
L'ALIMENTATION  
Tél.: 071 238 6702 Fax : 071 238 6763
2. Groupement demandeur :
  - a) Nom : Dairy Crest Limited
  - b) Adresse : J M Nuttal Group  
Hartington Creamery  
Hartington, Derbyshire
  - c) Composition : producteur/transformateur (■) autre ( )
3. Nom du produit : Dovedale Cheese
4. Type de produit : (cf. liste) Catégorie de fromages 1.3
5. Description du cahier des charges : (résumé des conditions de l'article 4 (2))
  - a) nom : cf. 3
  - b) description : fromage à pâte molle blanc extra gras de forme cylindrique et persillé, fabriqué avec du lait de vache.
  - c) aire géographique : Derbyshire, Nottinghamshire et Staffordshire
  - d) preuve de l'origine : le lait provient des exploitations de l'aire géographique. Limitée à l'aire en question, la production fait appel à des savoirs et compétences traditionnels des fromagers.
  - e) méthode d'obtention : le lait provenant de l'aire désignée est pasteurisé, puis refroidi à 30° C et additionné d'acide lactique, de moisissure bleue et de présure. Les caillés obtenus sont découpés, égouttés et mis en moule. Après égouttage et saumurage, les fromages sont percés de part en part pour un mûrissement de trois à quatre semaines.
  - f) lien : le fromage est fabriqué exclusivement dans l'aire et avec du lait de l'aire désignée sauf pénurie, auquel cas il peut provenir des comtés voisins de Shropshire et Cheshire. La température et le climat de la région ainsi que les compétences des fromagers locaux qui utilisent la méthode traditionnelle jouent un rôle important dans le processus de fabrication du fromage.
  - g) structure de contrôle : nom : Ian Millward Cheese Services  
adresse : Manor House  
Thornton Rust  
Leyburn, North Yorkshire
  - h) étiquetage : AOP
  - i) exigences nationales : (éventuelles)

---

À REMPLIR PAR LA COMMISSION

N° CEE : G/UK/0300/94.01.25

Date de réception du dossier complet par la CEE :