

01/1552/94
Rev. 1

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

N° nacional del expediente: 00613 B

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: The Swaledale Cheese Company

b) Dirección: Mercury Road
Gallowfields Trading Estate,
Richmond
North Yorkshire, DL10 4TQ

c) Composición: Productor/transformador (2) otros (0)

3. Nombre del producto: Swaledale Ewes Cheese

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 extragrasso de pasta dura y forma cilíndrica, de color blanco, con textura firme y desmigajada, elaborado con leche de oveja. Se recubre con una capa de moño azul verdoso grisáceo o con cera natural.

c) Zona geográfica: Swaledale (condado de North Yorkshire).

d) Antecedentes: este queso se ha elaborado en la zona durante siglos. Se fabrica con la receta original, transmitida de generación en generación y que sólo algunas personas conocen.

e) Método de obtención: todo el proceso de elaboración se realiza a mano. La leche, que procede de la zona mencionada, se calienta a 28°C y se le añaden fermentos. Dos horas después, se añade cuajo y se deja coagular la leche durante una hora. A continuación, se corta la cuajada y se remueve durante 40 minutos a 28°C. Se corta en bloques y se deja escurrir, tras lo cual se corta de nuevo en bloques más pequeños y se amontona. Seguidamente, se trocea a mano en pequeñas pastillas y se introduce en moldes forrados con muselina, que se prensan ligeramente durante 18 horas a una temperatura de 20°C y se voltean una vez al cabo de cuatro horas. Se saca el queso de los moldes y se deja en una solución de salmuera al 85% durante 24 horas. El periodo de maduración es de 3 a 4 semanas.

f) Vínculo: gracias al suelo y el clima de la zona, los pastizales en los que pacen los ovinos contienen determinadas plantas y hierbas características. Las propiedades específicas de este queso deben atribuirse a la calidad de la leche y a sus técnicas de elaboración, que no han variado.

g) Estructura de control: Nombre: Environmental Health Officer
Dirección: Richmondshire District Council
Springwell House
2 Frenchgate
Richmond, North Yorkshire

h) Etiquetado: DOP

i) Requisitos nacionales: (si procede)

ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN
N° CEE: G/UK/0282/94.1.24
Fecha de recepción del expediente completo: 15/9/95