

01/1552/94_PT
rev. 1

REGULAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DO CONSELHO
PEDIDO DE REGISTO : ART. 5º () ART. 17º (x)

DOP (x) IGP ()
NÚMERO NACIONAL DO PROCESSO: 00613 A

1. SERVIÇO COMPETENTE DO ESTADO-MEMBRO: REINO UNIDO
NOME: MINISTRY OF AGRICULTURE, FISHERIES AND FOOD
TEL: 071 270 8865 FAX: 071 270 8071
2. AGRUPAMENTO REQUERENTE:
 - a) NOME: The Swaledale Cheese Company
 - b) ENDEREÇO: Mercury Road
Gallowfields Trading Estate
Richmond
North Yorkshire, DL10 4TQ
 - c) COMPOSIÇÃO: produtor/transformador (2) Outro ()
3. NOME DO PRODUTO: Swaledale Cheese
4. TIPO DE PRODUTO: (ver lista) Queijo - Classe 1.3
5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: resumo dos requisitos no nº 2 do artigo 4º.
 - a) NOME: (ver ponto 3).
 - b) DESCRIÇÃO: Queijo gordo de pasta dura, de forma cilíndrica, cor branca e textura suave esfarelada. Recoberto de bolor verde-azul-cinzento ou de cera natural.
 - c) ÁREA GEOGRÁFICA: Swaledale, no condado de North Yorkshire.
 - d) HISTORIAL: O queijo é produzido nesta zona desde há vários séculos. A receita foi transmitida de geração em geração e actualmente são poucas as pessoas que a conhecem.
 - e) OBTENÇÃO: O fabrico é inteiramente manual. O leite, proveniente da área designada, é aquecido a 28º C e as culturas lácteas são acrescentadas. Duas horas depois, é adicionado o coalho e o leite é deixado a coalhar durante uma hora. A coalhada é então cortada e mexida durante 40 minutos a 28ºC, sendo em seguida cortada em blocos e deixada a dessorar. Depois é novamente cortada em blocos mais pequenos que são amontoados, partidos à mão em pequenos fragmentos e colocados em moldes forrados com pano de musselina, ligeiramente prensados durante 18 horas a 20º C e virados uma vez depois de 4 horas. O queijo é retirado dos moldes e mergulhado em salmoura (solução a 85%) durante 24 horas. A maturação do queijo dura 3 a 4 semanas.
 - f) RELAÇÃO: As vacas alimentam-se de pastagens compostas por ervas e gramíneas típicas da área devido ao tipo de solo e clima. O leite é autêntico e inalterável. A técnica de fabrico conferem ao queijo as suas características específicas.

g) ESTRUTURA DE CONTROLO:
NOME: Environmental Health Office
ENDEREÇO: Richmondshire District Council
Springwell House
2 Frenchgate
Richmond, North Yorkshire

h) ROTULAGEM: DOP

i) EXIGÊNCIAS LEGISLATIVAS NACIONAIS (eventualmente):

A PREENCHER PELA COMISSÃO

Nº CE: VI.B14/UK/0282/94.1.25

DATA DE RECEPÇÃO DO PROCESSO COMPLETO: 15.9.95

01/1552/94 - PT
raw-1

REGULAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DO CONSELHO
PEDIDO DE REGISTO : ART. 5º () ART. 17º (x)

DOP (x) IGP ()
NÚMERO NACIONAL DO PROCESSO: 00613 B

1. SERVIÇO COMPETENTE DO ESTADO-MEMBRO: REINO UNIDO
NOME: MINISTRY OF AGRICULTURE, FISHERIES AND FOOD
TEL: 071 270 8865 FAX: 071 270 8071
2. AGRUPAMENTO REQUERENTE:
 - a) NOME: The Swaledale Cheese Company
 - b) ENDEREÇO: Mercury Road
Gallowfields Trading Estate
Richmond North Yorkshire, DL10 4TQ
 - c) COMPOSIÇÃO: produtor/transformador (2) Outro ()
3. NOME DO PRODUTO: Swaledale Ewes Cheese
4. TIPO DE PRODUTO: (ver lista) Queijo - Classe 1.3
5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: resumo dos requisitos no nº 2 do artigo 4º.
 - a) NOME: (ver ponto 3).
 - b) DESCRIÇÃO: Queijo gordo de pasta dura, de leite de ovelha, de forma cilíndrica, cor branca e textura suave esfarelada. Recoberta de mofo verde-azul-cinzento ou de cera preta.
 - c) ÁREA GEOGRÁFICA: Swaledale, no condado de North Yorkshire.
 - d) HISTORIAL: O queijo é produzido nesta zona desde há vários séculos, embora a sua produção tenha sido relançada em 1986, segundo a a receita original transmitida de geração em geração.
 - e) OBTENÇÃO: O fabrico é inteiramente manual. O leite, proveniente da área designada, é aquecido a 28º C e as culturas lácteas são acrescentadas. Duas horas depois, é adicionado o coalho e o leite é deixado a coalhar durante uma hora. A coalhada é então cortada e mexida durante 40 minutos a 28ºC, sendo em seguida cortada em blocos e deixada a dessorar. Depois é novamente cortada em blocos mais pequenos que são amontoados, partidos à mão em pequenos fragmentos e colocados em moldes forrados com pano de musseliná, ligeiramente prensados durante 18 horas a 20º C e virados uma vez depois de 4 horas. O queijo é retirado dos moldes e mergulhado em salmoura (solução a 85%) durante 24 horas. A maturação do queijo dura 3 a 4 semanas.
 - f) RELAÇÃO: As ovelhas alimentam-se de pastagens compostas por ervas e gramíneas típicas da área devido ao tipo de solo e clima. O leite e a autêntica e inalterável técnica de fabrico conferem ao queijo as suas características específicas.

g) ESTRUTURA DE CONTROLO:

NOME: Environmental Health Officer
ENDEREÇO: Richmondshire District Council
Springwell House
2 Frenchgate
Richmond, North Yorkshire

h) ROTULAGEM: DOP

i) EXIGÊNCIAS LEGISLATIVAS NACIONAIS (eventualmente):

A PREENCHER PELA COMISSÃO

Nº CE: VI.B14/UK/0283/94.1.25

DATA DE RECEPÇÃO DO PROCESSO COMPLETO: