

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

AOP (■) IGP ()
Numéro de dossier national : 01813

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 270 8865 Fax : 071 238-6763 270 8071
2. Groupement demandeur :
 - a) Nom : Gloucester Cheesemakers
 - b) Adresse : Laurel Farm
Dymock
Glos. GL18 2DP
 - c) Composition : producteur/transformateur (2) autre ()
3. Nom du produit : Single Gloucester
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 dure extra gras, plein en forme de disque, de couleur naturelle. Fabriqué avec du lait de vache.
 - c) aire géographique : Gloucestershire
 - d) historique : ce fromage est fabriqué dans la région depuis de nombreuses années à partir des mêmes méthodes et compétences traditionnelles. L'ancienne tradition de la laiterie est toujours vivante dans le Gloucestershire ainsi que l'élevage de la race Gloucester de vaches laitières. Les exploitations productrices de ce fromage possèdent un cheptel enregistré de bovins Gloucester.
 - e) méthode d'obtention : après adjonction au lait de levain et de présure, les caillés sont découpés et chauffés à 32-35°C avec le sérum pendant vingt à trente minutes. Le sérum est ensuite égoutté et le caillé est moulu et salé, puis le fromage est moulu et pressé mécaniquement durant une période maximale de cinq jours. Prêt à la consommation après environ deux mois.
 - f) lien : le lait provient exclusivement des exploitations qui se trouvent à l'intérieur de la zone en question. Le fromage a toujours la même forme traditionnelle et est fabriqué à partir des mêmes méthodes et compétences traditionnelles. Les producteurs de ce fromage doivent avoir un troupeau enregistré de vaches Gloucester.
 - g) structure de contrôle : nom : Forest of Dean District Council
adresse : Environmental Health Offices,
High Street
Coleford, Glos GL16 8HG
 - h) étiquetage : AOP
 - i) exigences nationales : (éventuelles)

À REMPLIR PAR LA COMMISSION

N° CEE : G/UK/0281/94.1.25

Date de réception du dossier complet par la CEE :