

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 584/2013**z dnia 18 czerwca 2013 r.****zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Melton Mowbray Pork Pie (ChOG)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

Uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. weszło w życie dnia 3 stycznia 2013 r. Wymienione rozporządzenie uchyliło i zastąpiło rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾.
- (2) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 Komisja rozpatrzyła wniosek Zjednoczonego Królestwa o zatwierdzenie zmiany elementów specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Melton Mowbray Pork Pie” zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 566/2009 ⁽³⁾.

- (3) Celem wniosku jest zmiana specyfikacji poprzez doprecyzowanie zagęszczaczy i innych składników używanych podczas wytwarzania „Melton Mowbray Pork Pie”.
- (4) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczną, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Melton Mowbray Pork Pie” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Załącznik II do niniejszego rozporządzenia zawiera jednolity dokument określający główne punkty specyfikacji.

*Artykuł 3*Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 18 czerwca 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.⁽³⁾ Dz.U. L 168 z 30.6.2009, s. 20.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Melton Mowbray Pork Pie” zatwierdza się następujące zmiany:

Metoda produkcji (pkt 4.5 specyfikacji)	
Zmiana	Wyjaśnienie
<p>4.5. Metoda produkcji: składniki do wytwarzania „Melton Mowbray Pork Pie”:</p> <p>Składniki obowiązkowe – należy użyć następujących składników:</p> <p>niepeklowana wieprzowina</p> <p>sól</p> <p>ślonina lub tłuszcz do pieczenia</p> <p>mąka pszenna</p> <p>żelatyna wieprzowa lub wywar z kości wieprzowych</p> <p>woda</p> <p>przyprawy</p> <p>Składniki nieobowiązkowe – można użyć następujących składników:</p> <p>jaja lub mleko (wyłącznie do glazury)</p> <p>bułka tarta lub sucharki</p> <p>skrobia</p> <p>Jeżeli stosuje się składniki nieobowiązkowe, ich ilość w produkcie końcowym nie przekracza 8 %. Dla każdego składnika osobno wynosi ona:</p> <p>glazura < 1 %</p> <p>bułka tarta lub sucharki < 2 %</p> <p>skrobia < 5 %</p>	<p>Ta informacja doprecyzowuje wszystkie składniki, które <u>muszą</u> być stosowane w produkcji „Melton Mowbray Pork Pie”</p> <p>Są to składniki nieobowiązkowe; można stosować właśnie te, ale nie inne.</p> <p>Glazura (jaja lub mleko) – wzmacnia złoty kolor upieczonego ciasta. Jaja i mleko stosuje się zarówno w wypieku domowym, jak i przemysłowym do wzmocnienia wyglądu charakterystycznego dla produktów pieczonych i piekarniczych.</p> <p>Bułka tarta lub sucharki</p> <p>Skrobia</p> <p>Te składniki, często stosowane jako zagęszczacze, powodują, że nadzienie nadaje się do obróbki (kiedy jest surowe); ich działanie polega na wchłanianiu soków z mięsa w produkcie pieczonym oraz nadaniu mięsu po upieczeniu zwartej konsystencji.</p> <p>Ustalona została również maksymalna ilość składników nieobowiązkowych.</p>
<p>W produkcji „Melton Mowbray Pork Pie” nie można stosować żadnych innych składników, ani ich części, poza tymi, które znajdują się w wykazie powyżej.</p>	<p>Ta informacja precyzuje, że tylko składniki wymienione powyżej mogą być stosowane, a nie inne składniki.</p>
<p>Miesza się ze sobą składniki ciasta, formuje z nich spody i wierzchy, a następnie zostawia się je do wyrośnięcia przed przystąpieniem do wypieku.</p>	<p>Skreśla się słowa: „a następnie zostawia się je”, gdyż ich znaczenie nie jest jasno określone, a ten etap w produkcji nie stanowi czynnika odróżniającego „Melton Mowbray Pork Pie” od innych wypieków z nadzieniem z wieprzowiny.</p>

Metoda produkcji (pkt 4.5 specyfikacji)	
Zmiana	Wyjaśnienie
Mięso wieprzowe kroi się w kostkę lub mieli i miesza się z innymi składnikami nadzienia.	Ta informacja precyzuje, które składniki wchodzi w skład nadzienia.
Placek pokrywa się glazurą (jeśli to wymagane), następnie piecze się do momentu, aż ciasto nabierze złotobrazowego koloru, pozostawia się je do ostygnięcia i pokrywa galaretką.	Ta informacja wyjaśnia, na którym etapie produkcji ma miejsce glazurowanie, które nie jest obowiązkowe.

Celem zmienionego wniosku jest doprecyzowanie zagęszczaczy i innych składników używanych podczas wytwarzania „Melton Mowbray Pork Pie”. Producenci używają od lat tych składników. Znaczenie ich włączenia do pkt 4.5 zostało pominięte w przeszłości, kiedy to słowo „**wyłącznie**” dodano na początku listy składników w chwili przesyłania pierwotnego wniosku do Brukseli. Zaznacza się w szczególności, że dodatki te nie zmieniają minimalnej ustalonej zawartości mięsa (30 % w produkcie końcowym), a zatem słowa „składniki nadzienia” w pierwotnym opisie metoda produkcji odnoszą się do składników obecnie wymienionych w zmienionym wniosku.

ZAŁĄCZNIK II

JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾

„MELTON MOWBRAY PORK PIE”

Nr WE: UK-PGI-0105-0947-03.02.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Melton Mowbray Pork Pie”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Zjednoczone Królestwo

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Melton Mowbray Pork Pie” posiada walcowatą otoczkę z ciasta, a ciasto jest złotobrązowe i ma gęstą konsystencję. Wieprzowe nadzienie nie jest peklowane i ma kolor pieczonego mięsa wieprzowego. Nadzienie jest wilgotne i ma ziarnistą konsystencję. Zgodnie z definicją UE mięsa, zawartość mięsa w całym produkcie musi wynosić co najmniej 30 %. Pomiędzy nadzieniem a otoczką z ciasta znajduje się warstwa galaretki.

Ciasto ma intensywny smak wypieku, a nadzienie ma intensywny aromat mięsa i przypraw — szczególnie pieprzu. „Melton Mowbray Pork Pie” nie może zawierać sztucznych barwników, aromatów ani konserwantów. Produkt ten jest sprzedawany w różnych wielkościach i masie, w różnych punktach sprzedaży detalicznej, w tym między innymi w tradycyjnych sklepach mięsnych, supermarketach, delikatesach i punktach gastronomicznych.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Obowiązkowe składniki dozwolone w produkcji „Melton Mowbray Pork Pie” są następujące:

wieprzowina (niepeklowana)

sól

ślonina lub tłuszcz do pieczenia

mąka pszenna

żelatyna wieprzowa lub wywar z kości wieprzowych

woda

przyprawy

3.4. Składniki nieobowiązkowe – można użyć następujących dodatkowych składników:

jaja lub mleko (wyłącznie do glazurowania)

bułka tarta lub sucharki

skrobia

Jeżeli stosuje się składniki nieobowiązkowe, ich łączna ilość w produkcie końcowym nie przekracza 8 %. Dla każdego składnika osobno wynosi ona: glazura < 1 %, bułka tarta lub sucharki < 2 %, skrobia < 5 %.

W produkcji „Melton Mowbray Pork Pie” nie można stosować żadnych innych składników. W produkcji „Melton Mowbray Pork Pie” nie można stosować żadnych innych składników, ani ich części, poza tymi, które znajdują się w wykazie powyżej.

⁽¹⁾ Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

3.5. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

nie dotyczy

3.6. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wytwarzanie i łączenie elementów „Melton Mowbray Pork Pie” odbywa się w wyznaczonym obszarze geograficznym, a produkcja składa się z następujących etapów:

- mieszanie składników ciasta; formuje się z niego spody i wierzchy przed przystąpieniem do wypieku,
- mięso wieprzowe kroi się w kostkę lub mieli i miesza się je z innymi składnikami nadzienia,
- krążkom ciasta nadawany jest pożądany kształt przy pomocy obręczy, słupków albo podobnych form,
- nadzienie placka jest rozdzielane na części i układane w foremkach z ciasta; następnie całość zakrywa się wierzchem z ciasta — przyciętym wcześniej lub w arkuszach — którą łączy się z foremką, karbując brzegi. Niektóre rodzaje „Melton Mowbray Pork Pie” są wytwarzane ręcznie, a niektóre są ręcznie ozdabiane karbowanym rantem,
- następnie są wyjmowane z obręczy i umieszczane na blasze do pieczenia bez żadnej formy. Niektóre rodzaje „Melton Mowbray Pork Pie” mogą zostać na tym etapie zamrożone i odłożone w celu późniejszego upieczenia. Mogą również być sprzedawane w postaci zamrożonej, do upieczenia gdzie indziej,
- placek pokrywa się glazurą (jeśli to wymagane), następnie piecze się do momentu, aż ciasto nabierze złotobrazowego koloru, pozostawia się je do ostygnięcia i pokrywa galaretką,
- następnie „Melton Mowbray Pork Pie” jest schładzane do temperatury poniżej 8 °C,
- „Melton Mowbray Pork Pie” można zapakować i opatrzyć datą do sprzedaży detalicznej lub pozostawić bez opakowania,
- w oczekiwaniu na sprzedaż „Melton Mowbray Pork Pie” można umieścić w szafie chłodniczej. Niektóre rodzaje „Melton Mowbray Pork Pie” są sprzedawane na ciepło w ciągu 4 godzin od pokrycia ich galaretką.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Każdy członek *Melton Mowbray Pork Pie Association* (stowarzyszenia producentów) otrzyma własny numer świadectwa nadany przez jednostkę kontrolną, który będzie umieszczany na opakowaniu i wszelkich innych materiałach sprzedażowych dostępnych w punktach sprzedaży „Melton Mowbray Pork Pie”. Ten niepowtarzalny numer pozwoli określić producenta każdego „Melton Mowbray Pork Pie” oferowanego w sprzedaży. W przypadku producentów działających na niewielką skalę, niektóre z wytwarzanych produktów są sprzedawane wyłącznie we własnej sieci detalicznej, natomiast prowadzący produkcję na większą skalę członkowie stowarzyszenia sprzedają swoje produkty w dużych sieciach detalicznych.

Food Standards Agency (Agencja Norm Żywności) nadaje producentom znak jakości zdrowotnej (*Health Mark*), co w połączeniu z zakodowaną datą zapewnia pełną identyfikowalność produktu, od miejsca sprzedaży poprzez partię produkcyjną po zatwierdzonych dostawców poszczególnych składników produktu.

3.8. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Melton Mowbray Pork Pie Association (stowarzyszenie producentów „Melton Mowbray Pork Pie”) będzie nadzorować stosowanie własnej pieczęci potwierdzającej oryginalność produktu, przyznawanej wszystkim członkom. Pieczęć może być również używana na materiałach stosowanych do pakowania i sprzedaży.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Miasto Melton Mowbray oraz jego okolice, ograniczone w następujący sposób:

- na północy przez drogi A52 od M1 i A1 wraz z miastem Nottingham,
- na wschodzie przez A1 od A52 do A605 wraz z miastami Grantham i Stamford,
- na zachodzie przez M1 od A52 do A45,
- na południu przez A45 i A605 od M1 do A1 wraz z miastem Northampton.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Szeroko zakrojone badania przeprowadzone przez miejscowego historyka dowodzą, że w pierwszej połowie XIX w., kiedy to rozpoczęto produkcję „Melton Mowbray Pork Pie” na skalę komercyjną, bariery geograficzne i ekonomiczne ograniczały jego produkcję do miasta Melton Mowbray i otaczającego je okręgu.

Opisany powyżej w pkt 4 obszar geograficzny jest większy niż pierwotny obszar produkcji. Wynika to z uwzględnienia faktu, że z czasem istniejące bariery stały się mniej istotne, a produkcja „Melton Mowbray Pork Pie”, z zastosowaniem opisanej w pkt 3.5 metody produkcji, od stu lat odbywa się na większym obszarze otaczającym Melton Mowbray.

W połowie osiemnastego wieku myśliwi sezonowo polujący na lisy zaczęli skupiać się wokół miasta Melton Mowbray. W miesiącach jesiennych i zimowych bito świnie i przygotowywano wieprzowinę zapiekaną w cieście (*pork pie*). Takie wypieki nosili w kieszeniach służący biorący udział w polowaniu. Zabierali je jako przekąskę, gdy przeprowadzali konie z wioski do wioski dla wygody bogatych myśliwych. Smakowite i proste chłopskie *pork pie* szybko zostało zauważone przez nieschodzących z koni myśliwych, którzy odtąd zaczęli nosić je w sakwach i w kieszeniach i pogryzali podczas pościgu.

Bogaci sezonowi myśliwi tak bardzo polubili przepyszne *pork pie*, które serwowano im podczas śniadania, że chcieli, by podawano je również w ich londyńskich klubach. W 1831 r. Edward Adcock zaczął wysyłać placki z nadzieniem z wieprzowiny z Melton Mowbray do Londynu codziennym dyliżansem Leeds–Londyn. W ten sposób rozpoczęła się komercjalizacja i promocja „Melton Mowbray Pork Pie”.

Branża uległa przemianom wraz z nadejściem kolei żelaznej. Zamiast transportować *pork pie* do Londynu i do innych większych miast codziennymi dyliżansami konnymi, specjalne przesyłki przesyłano koleją. W pobliżu stacji Melton Mowbray wybudowano piekarnie, a *pork pie* rozwożono po całym Zjednoczonym Królestwie, a nawet do Australii, Nowej Zelandii i Republiki Południowej Afryki w chłodniach statków towarowych płynących do tych krajów. Placki z nadzieniem z wieprzowiny zyskały sławę, a od lat 70. XIX w. aż do przełomu XIX i XX w. branża przeżywała ogromny sukces. W związku z rosnącą renomą produktu niektórzy z wiodących producentów podjęli nieudaną próbę ochrony jego nazwy przed imitowaniem.

Pierwsza wojna światowa zdławiła handel eksportowy i stanowiła początek schyłku produkcji na dużą skalę. Jednak w ostatnim dwudziestoleciu odrodziła się ona i zaczęła ponownie rozwijać, by zaspokoić popyt na ten uniwersalny produkt spożywczy. „Melton Mowbray Pork Pie” wytwarzane na wyznaczonym obszarze są obecnie dostępne w sprzedaży w wielu dużych sklepach, a także eksportowane.

5.2. Specyfika produktu

„Melton Mowbray Pork Pie” posiada walcowatą otoczkę z ciasta, która nadaje mu charakterystyczny pękaty kształt. Ciasto jest złotobrazowe i ma gęstą konsystencję. Wieprzowe nadzienie nie jest peklowane i po upieczeniu robi się szare – ma kolor pieczonego mięsa wieprzowego. Nadzienie jest wilgotne i ma ziarnistą konsystencję. Zgodnie z definicją UE mięsa, zawartość mięsa w całym produkcie musi wynosić co najmniej 30 %. Pomiędzy nadzieniem a otoczką z ciasta znajduje się warstwa galaretki.

Ciasto ma intensywny smak wypieku, a nadzienie ma intensywny aromat mięsa i przypraw i przypraw — szczególnie pieprzu. „Melton Mowbray Pork Pie” nie może zawierać sztucznych barwników, aromatów ani konserwantów.

Melton Mowbray Pork Pie wyraźnie różni się od innych placków z nadzieniem z wieprzowiny pod względem opakowania, wyglądu i wprowadzania do obrotu w punkcie sprzedaży. Wypieki te są o 10–15 % droższe od innych *pork pie* dostępnych na rynku, ponieważ cieszą się szczególną renomą, wyróżniającą je na tle innych i usprawiedliwiającą wyższą cenę. *Melton Mowbray Pork Pie Association* (stowarzyszenie producentów Melton Mowbray Pork Pie) powstało w 1998 r. w celu zrzeszenia wszystkich producentów na wyznaczonym obszarze, aby zapewnić ochronę oryginalnego „Melton Mowbray Pork Pie” i podnieść świadomość w odniesieniu do pochodzenia tego produktu.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

W XVI w. rozległe połacie ziemi wokół miasta Melton Mowbray zaczęto grodzić. Rugi sprawiły, że otwarte przestrzenie ustąpiły miejsca polom otoczonym żywopłotami, tak typowym dla rolniczego krajobrazu regionu East Midlands. W rezultacie podstawową działalność rolniczą, czyli wypas owiec na rozległych pastwiskach, zastąpiła kontrolowana hodowla bydła. Nadwyżka mleka pochodzącego od krów była wykorzystywana do produkcji serów, a w szczególności sera Blue Stilton. Produktem ubocznym powstającym przy produkcji serów jest serwatka. Serwatka zmieszana z otrębami stanowi doskonałą paszę dla świń. Rolnicy wytwarzający nabiał budowali chlewy i hodowali zwierzęta gospodarskie, które zjadały nadwyżki zgromadzone w wyniku produkcji sera.

„Melton Mowbray Pork Pie” wytwarzane na wyznaczonym obszarze są obecnie dostępne w sprzedaży w wielu dużych sklepach, a także eksportowane. W ostatnich czasach wypieki „Melton Mowbray Pork Pie” cieszyły się sporym zainteresowaniem. Międzynarodowy przewodnik „Lonely Planet” wspomina o Melton Mowbray opisując je jako miasto, które „dało światu najlepsze placki z nadzieniem z wieprzowiny pod słońcem”. W 1996 r. wyrazem odrodzonej popularności tego produktu stała się wizyta księcia Gloucester w sklepie firmowym, która wzbudziła powszechne zainteresowanie. Książęcą degustację „Melton Mowbray Pork Pie” uwieczniono w artykule prasowym. BBC wyemitowała również reportaż o „Melton Mowbray Pork Pie” w ramach popularnego programu telewizyjnego „Food and Drink” nadawanego w godzinach największej oglądalności.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/melton-mowbray-pgi-20120723.pdf>
