РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 584/2013 НА КОМИСИЯТА

от 18 юни 2013 година

за одобрение на минимална промяна в спецификацията на название, вписано в Регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания [Melton Mowbray Pork Pie (ЗГУ)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни ([1]), и по-специално член 53, параграф 2, втора алинея от него,

като има предвид, че:

(1) Регламент (ЕС) № 1151/2012 влезе в сила на 3 януари 2013 г. Той отмени и замени Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ([2]).

(2) В съответствие с член 9, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕО) № 510/2006 Комисията разгледа заявката на Обединеното кралство за одобрение на промени в спецификацията на защитеното географско указание „Melton Mowbray Pork Pie“, регистрирано в съответствие с Регламент (ЕО) № 566/2009 на Комисията ([3]).

(3) Целта на заявката е да се внесе промяна в спецификацията, като се изясни ролята на сгъстителите и останалите съставки, използвани при производството на „Melton Mowbray Pork Pie“.

(4) Комисията разгледа съответната промяна и стигна до заключението, че тя е обоснована. Тъй като промяната е минимална, Комисията може да я одобри, без да прибягва до процедурата, установена в членове 50—52 от Регламент (ЕС) № 1151/2012,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитеното географско указание „Melton Mowbray Pork Pie“ се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Единният документ, съдържащ основните елементи на спецификацията, е включен в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 18 юни 2013 година.

За Комисията,
от името на председателя,
Dacian CIOLOŞ
Член на Комисията

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.
([2]) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.
([3]) ОВ L 168, 30.6.2009 г., стр. 20.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Одобряват се следните промени в спецификацията на защитеното географско указание „Melton Mowbray Pork Pie“:

Метод на производство (раздел 4.5 от спецификацията)	
Изменение	Обяснение
4.5. Метод на производство: съставки за производството на „Melton Mowbray Pork Pie“:	
Задължителни съставки — трябва да се използват следните съставки:	По този начин са изяснени всички съставки, които трябва да бъдат използвани при производството на „Melton Mowbray Pork Pie“.
Немариновано свинско месо	
Сол	
Свинска мас и/или мазнина	
Пшенично брашно	
Свински желатин и/или свинско костно вещество	
Вода	
Подправки	
Незадължителни съставки — могат да се използват следните съставки:	Това са незадължителните съставки, които могат да бъдат използвани, други не се допускат.
Яйца и/или мляко (само за глазиране)	Глазура (яйца и/или мляко) — подчертава златистокафявия цвят на печивото. Яйца и мляко се използват при печене в домашни условия и за търговски цели за подобряване на вида на сладкарски и хлебни изделия.
Галета или сухар	Галета или сухар
Нишесте	Нишесте
При използване на тези незадължителни съставки общият им дял в крайния продукт не трябва да надвишава 8 %. Отделно по съставки:	Тези съставки, използвани често като сгъстители, позволяват плътната да се обработва (докато е сурова), задържат соковете от месото при печенето на продукта и способстват за постигане на плътност на консистенцията на месото в печения продукт.
Глазура < 1 %,	
Галета или сухар < 2 %,	
Нишесте < 5 %	Посочва се и максималният допустим дял за всяка незадължителна съставка.
При производството на „Melton Mowbray Pork Pie“ не могат да бъдат използвани други съставки, освен изброените по-горе и техните съставки.	По този начин става ясно, че могат да се използват само изброените по-горе съставки и че други не се допускат.
Съставките за тестото се смесват, оформят се основи и капачета преди да бъде приготвен паят.	Изтрива се изразът „и се оставят да престоят“, тъй като няма ясно определение какво означава това и този етап от производствения процес не играе никаква роля за различаване на „Melton Mowbray Pork Pie“ от други видове пай от свинско месо.

Метод на производство (раздел 4.5 от спецификацията)	
Изменение	Обяснение
Свинското месо се нарязва или накълцва и се смесва с останалите съставки за плънката.	Така се изяснява кои съставки се използват за плънката.
След това пайовете се глазират (ако е необходимо), изпичат се до придобиване на златистокафяв цвят, оставят се да се охладят и се желират.	Така се уточнява на кой етап от производството на пай се извършва глазирането, което е незадължително.

Целта на заявката за промяна е да се изясни ролята на сгъстителите и останалите съставки, използвани при производството на „Melton Mowbray Pork Pie“. Производителите използват добавките от години. На значението на тяхното включване в точка 4.5 не бе обърнато достатъчно внимание и при изпращането в Брюксел на първоначалната заявка срещу списъка на съставките бе добавена думата „**само**“. Изрично е отбелязано, че тези добавки не променят посоченото минимално съдържание на месо (30 % в крайния продукт) и че думите „съставките за плънката“ в първоначалната рубрика „Метод на производство“ се отнасят до съставките, които сега са изброени в заявката за одобрение на промяна.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни [1]

„MELTON MOWBRAY PORK PIE“

ЕО №: UK-PGI-0105-0947-3.2.2012

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. **Наименование**

„Melton Mowbray Pork Pie“

2. **Държава членка или трета държава**

Обединеното кралство

3. **Описание на земеделския продукт или храна**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

Коричката на „Melton Mowbray Pork Pie“ (пай със свинско месо, приготвян в района на град Melton Mowbray), е с дъговидни стени и тестото е златистокафяво на цвят, с плътна консистенция. Плънката от свинско месо не е маринована и е с цвят на печено свинско месо. Консистенцията на плънката е влажна и ронлива. Съгласно определението на ЕС за месо съдържанието на месо в целия продукт трябва да бъде поне 30 %. Между плънката и тестената обвивка има желиран слой.

Коричката има приятния вкус на печено тесто, а плънката има наситен вкус на месо и подправки, по-конкретно черен пипер. Към пая не се добавят изкуствени оцветители, овкусители или консерванти. Продуктът се предлага с различни размери и тегло, в широка гама от търговски обекти, включително в традиционните месарски магазини, супермаркетите, магазините за деликатесни продукти и хранителните магазини.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти)*

При производството на „Melton Mowbray Pork Pie“ е задължително използването на следните съставки:

Свинско месо (немариновано свинско месо)

Сол

Свинска мас и/или мазнина

Пшенично брашно

Свински желатин и/или свинско костно вещество

Вода

Подправки

3.4. *Незадължителни съставки — могат да се използват следните съставки:*

Яйца и/или мляко (само за глазиране)

Галета или сухар

Нишесте

При използване на тези незадължителни съставки общият им дял в крайния продукт не трябва да надвишава 8 %. Дял на всяка съставка: глазура < 1 %, галета или сухар < 2 %, нишесте < 5 %.

При производството на „Melton Mowbray Pork Pie“ не могат да се използват други съставки. При производството на „Melton Mowbray Pork Pie“ не могат да бъдат използвани други съставки, освен изброените по-горе и техните съставки.

[1] Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.

3.5. *Фураж (само за продукти от животински произход)*

Не е приложимо

3.6. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Производството на „Melton Mowbray Pork Pie“ се извършва в определения район и включва следните етапи:

— Съставките за тестото се смесват, оформят се основи и капачета преди да бъде приготвен паят.

— Приготвя се плънката за пая, като свинското месо се нарязва или накълцва и се смесва с останалите съставки за плънката.

— Тестените основи се прихващат в обръчи или се оформят около твърда поставка или подобно приспособление.

— Плънката за пая се разпределя върху тестените основи, предварително нарязаните или разточени капачета от тесто се поставят върху пая и се огъват, за да се затвори паят. Някои пайове се повдигат ръчно, други се оформят с декоративно нарязване.

— След това продуктът се изважда от обръчите и се поставя върху тава за печене, без да се поддържа. Някои пайове се замразяват в това състояние и се съхраняват, за да бъдат изпечени по-късно, или се продават замразени за печене на друго място.

— След това пайовете се глазират (ако е необходимо), изпичат се до придобиване на златистокафяв цвят, оставят се да се охладят и се желират.

— Накрая пайовете се охлаждат до под 8 °C.

— Пайовете могат да се опаковат и да им се постави код с датата на производство, за да бъдат продавани на дребно, или се оставят неопаковани.

— Пайовете могат да се поставят в хладилна витрина, откъдето могат да бъдат закупени. Някои от пайовете се продават топли в рамките на 4 часа след желирането.

3.7. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.*

Всеки член на асоциацията „Melton Mowbray Pork Pie“ получава собствен сертификационен номер, предоставен от контролния орган, който се поставя на опаковката, както и върху рекламните материали в пункта за продажба при продажба на „Melton Mowbray Pork Pie“. Този уникален номер спомага за проследяването на всеки продаден пай директно до неговия производител. Когато става въпрос за малки производители, част от техните продукти се продават единствено в собствените им пунктове за продажба, докато други по-големи производители продават продуктите си в големите магазини за продажби на дребно.

На производителите се издава здравна маркировка от агенцията за стандарти при храните и това, в съчетание с ползването на код с дата, позволява пълно проследяване на продукта от мястото на продажба през партидата готова продукция до одобрения доставчик на всяка от съставките.

3.8. *Специфични правила за етикетиране*

Асоциацията Melton Mowbray Pork Pie следи за употребата на своя печат за автентичност, предоставен на всеки от членовете ѝ. Печатът се използва и върху всички опаковки и рекламни материали в пункта за продажба.



4. **Кратко определение на географския район**

Град Melton Mowbray и околният район, ограничен от следните граници:

— на север, от A52 между M1 и A1, включително град Нотингам;

— на изток, от A1 между A52 и A605, включително градовете Grantham и Stamford;

— на запад, от M1 между A52 и A45;

— на юг, между A45 и A605, от M1 до A1, включително град Northampton.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Задълбочените проучвания на местен историк показаха, че в началото и средата на XIX век, когато започва търговското производство на пай, пречки от географско и икономическо естество вероятно са ограничили производството на „Melton Mowbray Pork Pie“ в рамките на град Melton Mowbray и неговите околности.

Описаната в раздел 4 географска област е по-широка от първоначалния район на производство на продукта. Това е съобразено с факта, че с течение на времето посочените пречки са губели своето значение и производството на „Melton Mowbray Pork Pie“ в съответствие с описания в точка 3.5 метод на производство е ставало в продължение на 100 години в по-широкия район около Melton Mowbray.

От средата на XVIII век сезонните ловци на лисици започват да концентрират ловната си дейност около град Melton Mowbray През есента и зимата се колят прасета и се приготвят пайове със свинско месо. Прислужниците, придружаващи ловците, носят в джобовете си въпросните пайове, за да ги консумират, докато придвижват конете от едно село в друго според капризите на богатите ловци. Вкусните, непретенциозни селски пайове скоро са забелязани от неуморно яздещите ловци на лисици, които започват да ги носят в чанти и джобове, за да ги консумират, докато са по следите на лисиците.

Богатите сезонни ловци толкова много харесват превъзходните пайове, че очакват да им бъдат поднесени за закуска в клубовете в Лондон. През 1831 г. Едуард Адкок започва да изнася от Melton Mowbray пайове със свинско месо, като използва ежедневния пощенски дилижанс от Лийдс до Лондон Така започва процесът на комерсиализация и търговско предлагане на „Melton Mowbray Pork Pie“.

Епохата на железопътния превоз променя индустрията. Вместо ежедневните конски впрягове на пощенския дилижанс, за превоза на пайовете до Лондон и други големи градове започват да се предоставят специални железопътни вагони. В близост до гарата на Melton Mowbray се строят пекарни и пайовете се транспортират в цялото Обединено кралство и дори до Австралия, Нова Зеландия и Южна Африка в хладилните отделения на товарните кораби, които се завръщат към посочените страни. Популярността на пая се разнася и от 70-те години на XIX век до края на века производството му процъфтява. В резултат на растящата популярност на продукта някои от водещите производители правят неуспешен опит да защитят наименованието от имитации.

Първата световна война слага край на износа на продукта и отбелязва началото на упадъка на неговото производство. През последните 20 години обаче отново се наблюдава възстановяване на производството с оглед задоволяване на търсенето на този интересен хранителен продукт. Произведените в посочената област пайове „Melton Mowbray Pork Pie“ се предлагат в много от големите супермаркети и освен това отново се изнасят в чужбина.

5.2. *Специфична характеристика на продукта*

Коричката на „Melton Mowbray Pork Pie“ е с дъговидни стени, което му придава характерната дъговидна форма. Тестото е златистокафяво на цвят, с плътна консистенция. Свинското месо, използвано за плънката, не е мариновано, затова при печене придобива сив цвят — като цвета на печеното свинско месо. Консистенцията на плънката е влажна и ронлива. Съгласно определението на ЕС за месо съдържанието на месо в целия продукт трябва да бъде поне 30 %. Между плънката и тестената обвивка има желиран слой.

Коричката има приятния вкус на печено тесто, а плънката има наситен вкус на месо и подправки, по-конкретно черен пипер. Към пая не се добавят изкуствени оцветители, овкусители или консерванти.

Пайовете „Melton Mowbray Pork Pie“ се различават значително от другите пайове със свинско месо по своята опаковка, дизайн и търговско предлагане в пунктовете за продажба. В сравнение с другите пайове със свинско месо, които се предлагат на пазара, тяхната цена е по-висока с 10—15 % поради специфичната им репутация, която ги отличава като различни и заслужаващи цената си. Асоциацията „Melton Mowbray Pork Pie“ беше създадена през 1998 г. с цел да обедини всички производители от посочената област, за да бъде гарантирана защитата на автентичния „Melton Mowbray Pork Pie“ и да се повиши осведомеността относно произхода на продукта.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или особеностите на продукта (за ЗНП) или специфично качество, репутация или друга особеност на продукта (за ЗГУ)*

От XVI век нататък около град Melton Mowbray започва засилен процес на ограждане на земи. Тези земни ограждения премахват широките полета от пейзажа и слагат началото на имотите, оградени от живи плетове, които са толкова характерни за стопанствата в района на East Midland. В резултат на това основната селскостопанска дейност се променя — от отглеждане на овце върху широките пасища в контролирано отглеждане на едър рогат добитък. Излишното краве мляко се преработва на сирене, основно от вида Blue Stilton. При производството на сирене се получава суроватка като страничен продукт. Смесената с трици суроватка е отлична храна за свинете. Млекопроизводителите изграждат кочини и започват да отглеждат селскостопанските животни, които да изяждат натрупания излишък при производството на сирене.

В последно време пайовете „Melton Mowbray Pork Pie“ привлякоха внимание от различни места. Международният пътеводител „Lonely Planet“ споменава град Melton Mowbray, описвайки го като градът, „дал на света най-вкусните пайове със свинско месо под слънцето“. Възобновената популярност на продукта беше демонстрирана отново през 1996 г., когато херцогът на Глостър привлече вниманието на медиите по време на посещение на магазин на производител на продукта и негова снимка как дегустира „Melton Mowbray Pork Pie“ беше поместена във вестниците. BBC също излъчи филм за „Melton Mowbray Pork Pie“ в рамките на своята популярна телевизионна програма „Food and Drink“, която се излъчва в най-гледаното време.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

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