PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 584/2013

ze dne 18. června 2013,

kterým se schvaluje změna menšího rozsahu ve specifikaci názvu zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Melton Mowbray Pork Pie (CHZO))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ([1]), a zejména na čl. 53 odst. 2 druhý pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 vstoupilo v platnost dne 3. ledna 2013. Uvedeným nařízením bylo zrušeno a nahrazeno nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ([2]).

(2) V souladu s čl. 9 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (ES) č. 510/2006 Komise posoudila žádost Spojeného království o schválení změn specifikace chráněného zeměpisného označení „Melton Mowbray Pork Pie“, zapsaného podle nařízení Komise (ES) č. 566/2009 ([3]).

(3) Účelem žádosti je změna specifikace přesným stanovením úlohy zahušťovadel a dalších přísad při výrobě produktů „Melton Mowbray Pork Pie“.

(4) Komise dané změny posoudila a dospěla k závěru, že jsou oprávněné. Protože se jedná o změnu menšího rozsahu, může ji Komise schválit bez použití postupu stanoveného v článcích 50 až 52 nařízení (EU) č. 1151/2012,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace chráněného zeměpisného označení „Melton Mowbray Pork Pie“ se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

V příloze II tohoto nařízení je uveden jednotný dokument obsahující hlavní body specifikace.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 18. června 2013.

Za Komisi,
jménem předsedy,
Dacian CIOLOŞ
člen Komise

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.
([3]) Úř. věst. L 168, 30.6.2009, s. 20.

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného zeměpisného označení „Melton Mowbray Pork Pie“ se schvalují tyto změny:

Způsob produkce (oddíl 4.5 specifikace)	
Změna	Vysvětlení
4.5 Způsob produkce: Přísady pro výrobu produktů „Melton Mowbray Pork Pie“:	
Povinné přísady – musí být použity tyto přísady:	Tato změna jasně stanoví všechny přísady, které musí být použity ve výrobku „Melton Mowbray Pork Pie“.
neupravené vepřové maso	
sůl	
vepřové sádlo a/nebo tuk na pečení	
pšeničná mouka	
vepřová želatina a/nebo vývar z vepřových kostí	
voda	
koření	
Volitelné přísady – mohou se použít tyto přísady:	Toto jsou volitelné přísady, které mohou být použity, ne však jiné.
vejce a/nebo mléko (pouze na glazuru)	Glazura (vejce a/nebo mléko) – zvýrazňuje zlatohnědou barvu výrobku po upečení. Vejce a mléko se používají při domácí i komerční výrobě k dosažení žádoucího vzhledu pečiva nebo chleba po upečení.
strouhanka nebo suchary	strouhanka nebo suchary
škrob	škrob
Pokud se použijí tyto volitelné přísady, jejich celkový podíl v konečném výrobku nepřekročí 8 %. Jmenovitě:	Tyto přísady, často používané jako zahušťovadla, umožňují, aby se náplň (v syrovém stavu) dala dobře zpracovat, při pečení zabraňují vytékání šťávy z masa a zajišťují, aby si maso po upečení zachovalo pevnou konzistenci.
glazura < 1 %,	
strouhanka nebo suchary < 2 %	
škrob < 5 %	U těchto volitelných přísad jsou rovněž uvedeny maximální hodnoty.
Při výrobě produktu „Melton Mowbray Pork Pie“ nesmí být použity žádné jiné přísady než ty, které jsou uvedeny výše, a jejich složky.	Tato změna jasně stanoví, že smějí být použity pouze výše uvedené přísady a žádné jiné.
Před vlastní výrobou masových koláčů se přísady na přípravu těsta smíchají a z těsta se vytvarují korpusy a kousky na jejich zakrytí.	Slova „se nechají odstát“ byla vypuštěna, protože není možné přesně určit jejich význam a tento krok při výrobě není určujícím faktorem, který by odlišoval výrobek „Melton Mowbray Pork Pie“ od jiných koláčů s náplní z vepřového masa.

Způsob produkce (oddíl 4.5 specifikace)	
Změna	Vysvětlení
Vepřové maso se pokrájí na kousky anebo pomele a smíchá se s ostatními přísadami do náplně.	Tato změna upřesňuje, které přísady se použijí do náplně.
Koláče se (případně) potřou glazurou, poté se upečou do zlatohněda a nechají se vychladnout a zrosolovatět.	Tím je upřesněno, kdy v průběhu výroby dochází k potření glazurou, což je volitelná možnost.

Tato žádost o změnu byla předložena proto, aby bylo možné přesně stanovit úlohy zahušťovadel a dalších přísad při výrobě produktů „Melton Mowbray Pork Pie“. Výrobci tyto přísady používají již mnoho let. Důležitost jejich zařazení do bodu 4.5 nebyla rozpoznána, když bylo před seznam přísad vloženo slovo „**pouze**“ v době, kdy byla původní žádost odeslána do Bruselu. Je třeba zejména uvést, že těmito doplňujícími informacemi se nemění stanovený obsah masové složky (30 % v konečném výrobku) a že slova „přísady do náplně“ v původním „Způsobu produkce“ odkazují na přísady nyní uvedené v žádosti o změnu.

PŘÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [1]

„MELTON MOWBRAY PORK PIE“

č. ES: UK-PGI-0105-0947-03.02.2012

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název**

„Melton Mowbray Pork Pie“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Spojené království

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Koláče „Melton Mowbray Pork Pie“ jsou obalené těstem, díky němuž získávají charakteristický obloukový tvar. Pečivo má zlatohnědou barvu a bohatou texturu. Náplň z vepřového masa se speciálně neupravuje, proto má barvu pečeného vepřového masa. Náplň je šťavnatá a skládá se z menších kousků. Podle definice masa platné v EU musí obsah masové složky ve výrobku tvořit alespoň 30 %. Mezi náplní a těstem se nachází vrstva želatiny.

Korpus má výraznou chuť pečiva a náplň, ochucená zejména pepřem, má výraznou masovou chuť. V koláčích se nesmí nacházet umělá barviva, aromata a konzervační látky. Prodávají se v různých velikostech a hmotnostech v mnoha prodejnách, včetně tradičních řeznictví, supermarketů, obchodů s lahůdkami a prodejen s občerstvením.

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Povinné přísady povolené při výrobě produktů „Melton Mowbray Pork Pie“:

vepřové maso (neupravené)

sůl

vepřové sádlo a/nebo tuk na pečení

pšeničná mouka

vepřová želatina a/nebo vývar z vepřových kostí

voda

koření

3.4 *Volitelné přísady – mohou se použít tyto přísady:*

vejce nebo mléko (pouze na glazuru)

strouhanka nebo suchary

škrob

Pokud se použijí tyto volitelné přísady, jejich celkový podíl v konečném výrobku nepřekročí 8 %. Jmenovitě glazura < 1 %, strouhanka nebo suchary < 2 % a škrob < 5 %.

Při výrobě produktu „Melton Mowbray Pork Pie“ se nesmějí použít žádné jiné přísady. Při výrobě produktu „Melton Mowbray Pork Pie“ nesmí být použity žádné jiné přísady než ty, které jsou uvedeny výše, a jejich složky.

[1] Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

3.5 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)*

Nepoužije se.

3.6 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Výroba a konečná úprava produktu „Melton Mowbray Pork Pie" se provádí ve vymezené oblasti a sestává z těchto kroků:

— Před vlastní výrobou koláčů se přísady na přípravu těsta smíchají a z těsta se vytvarují korpusy a kousky na jejich zakrytí.

— Vepřové maso se pokrájí na kousky anebo pomele a smíchá se s ostatními přísadami do náplně.

— Korpusy z těsta se vloží do kruhové formy anebo se vytvarují pomocí figurální anebo podobné formy.

— Náplň se rozdělí na více částí, naplní se jí korpus a přikryje se vykrojeným anebo roztlačeným kouskem těsta, které se ohne dokola přes okraje. Některé koláče se vytvarují ručně a na některých se ručně vytvaruje ozdobný záhyb.

— Potom se volně vyklopí z forem na plech na pečení. Některé koláče se v této fázi zmrazí a uskladní, aby se mohly upéct později, anebo se prodávají a mohou se upéct jinde.

— Koláče se (případně) potřou glazurou, poté se upečou do zlatohněda a nechají se vychladnout a zrosolovatět.

— Potom se koláče ochladí na teplotu pod 8 °C.

— Koláče mohou být poté zabaleny a označeny datem za účelem maloobchodního prodeje, anebo jsou ponechány bez obalu.

— Koláče se mohou před prodejem umístit do chladicích boxů. Některé koláče se prodávají teplé, do 4 hodin po zrosolovatění.

3.7 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.*

Každý člen sdružení „Melton Mowbray Pork Pie Association" získá od kontrolního orgánu vlastní certifikační číslo, které má být uvedeno na obale a na jakémkoli jiném prodejním materiálu při prodeji výrobků „Melton Mowbray Pork Pie". Toto jedinečné číslo umožní vysledovat každý prodávaný koláč až k jeho výrobci. Drobní výrobci prodávají některé výrobky jen ve svých vlastních maloobchodních prodejnách, zatímco jiní velcí členové prodávají výrobky prostřednictvím velkoobchodní sítě.

Food Standards Agency (Agentura pro potravinové normy) vydá výrobcům zdravotní značku, která v kombinaci s používáním kódů s datem umožní úplnou vysledovatelnost výrobku od místa prodeje přes výrobní sérii až po schváleného dodavatele každé složky výrobku.

3.8 *Zvláštní pravidla pro označování*

Sdružení Melton Mowbray Pork Pie Association bude kontrolovat používání vlastních certifikačních známek, které udělí všem svým členům. **Tyto známky se mohou používat na obalu a prodejním materiálu.**



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Město Melton Mowbray a jeho okolí vymezují:

— na severu komunikace A52 ohraničená dálnicí M1 a komunikací A1, včetně města Nottingham,

— na východě komunikace A1 ohraničená komunikacemi A52 a A605, včetně měst Grantham a Stamford,

— na západě dálnice M1 ohraničená komunikacemi A52 a A45,

— na jihu komunikace A45 a A605 ohraničené dálnicí M1 a komunikací A1, včetně města Northampton.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Rozsáhlým výzkumem, který uskutečnil místní historik, se prokázalo, že na začátku a v polovině 19. století, kdy se tyto masové koláče začaly vyrábět komerčně, geografické a hospodářské překážky omezovaly výrobu koláčů „Melton Mowbray Pork Pie" jen na území města Melton Mowbray a jeho okolí.

Zeměpisná oblast popsaná v oddíle 4 je větší než původní oblast produkce. Zohledňuje se skutečnost, že časem tyto překážky ztrácely na významu, a připouští se, že výroba produktu „Melton Mowbray Pork Pie" podle způsobu výroby popsaného v oddíle 3.5 probíhala 100 let v širším okolí města Melton Mowbray.

Od poloviny osmnáctého století začali sezónní lovci lišek své lovecké aktivity soustředit v obci Melton Mowbray. V průběhu podzimních a zimních měsíců byly organizovány porážky prasat a z jejich masa se pekly koláče. Služebnictvo si zvyklo tyto koláče nosit jakožto občerstvení, když vodilo koně po obcích podle potřeb svých bohatých pánů, kteří se zúčastňovali lovu lišek. Těchto lahodných jednoduchých selských koláčů si brzy všimli i lovci lišek a začali je nosit ve vacích a kapsách a při lovu je konzumovat.

Tito bohatí sezónní lovci si vynikající koláče, jež byly podávány ke snídani, tak oblíbili, že požadovali, aby se tyto koláče podávaly i v jejich londýnských klubech. V roce 1831 začal koláče s náplní z vepřového masa dovážet z Melton Mowbray do Londýna Edward Adcock, přičemž využíval dostavník, který denně jezdil mezi městy Leeds a Londýn. Tak začalo uvádění na trh a propagace slaných koláčů s náplní z vepřového masa z Melton Mowbray.

Charakter tohoto odvětví změnil nástup železnice. Místo každodenního využívání koňských dostavníků k dovozu koláčů do Londýna a jiných významných měst se začaly najímat speciální železniční vagóny. V blízkosti stanice v Melton Mowbray byly vystavěny pekárny a koláče se začaly dopravovat do celého Spojeného království a dokonce i do Austrálie, na Nový Zéland a do Jižní Afriky v mrazících nákladních prostorách lodí, které se do těchto zemí vracely. Popularita koláčů se šířila a od 70. let 19. století do konce století toto odvětví zaznamenalo rozmach. V důsledku šířící se dobré pověsti tohoto výrobku se někteří přední výrobci snažili chránit jeho jméno před napodobováním.

První světová válka zničila vývozní obchod a znamenala začátek úpadku tohoto odvětví. Za posledních 20 let však nastalo oživení a odvětví se opět rozrostlo, aby uspokojilo rostoucí poptávku po této univerzální potravině. Slané koláče s náplní z vepřového masa z Melton Mowbray, které se pečou v této vyznačené oblasti, se v současnosti prodávají v mnohých velkých supermarketech a opět se vyvážejí do zahraničí.

5.2 *Specifičnost produktu*

Masové koláče „Melton Mowbray Pork Pie" jsou obalené těstem, díky němuž získávají charakteristický obloukový tvar. Toto pečivo má zlatohnědou barvu a bohatou texturu. Vepřové maso používané do náplně se předem nijak neupravuje a při pečení získává šedivou barvu – barvu pečeného vepřového masa. Náplň je šťavnatá a skládá se z menších kousků. Podle definice masa platné v EU musí obsah masové složky ve výrobku tvořit alespoň 30 %. Mezi náplní a těstem se nachází vrstva želatiny.

Korpus má výraznou chuť pečiva a náplň, ochucená zejména pepřem, má výraznou masovou chuť. V koláčích se nesmí nacházet umělá barviva, aromata a konzervační látky.

Koláče „Melton Mowbray Pork Pie" se jednoznačně liší od ostatních koláčů s náplní z vepřového masa, a to díky svému obalu, formě a reklamě v prodejních místech. Jejich cena v porovnání s ostatními koláči s náplní z vepřového masa na trhu je vyšší o 10 až 15 %, protože mají zvláštní pověst, která je odlišuje od ostatních koláčů a stojí za příplatek. V roce 1998 vzniklo sdružení Melton Mowbray Pork Pie Association s cílem seskupit všechny výrobce ve vymezené oblasti za účelem zabezpečení ochrany původních koláčů „Melton Mowbray Pork Pie" a upozornění na původ tohoto výrobku.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Od šestnáctého století docházelo v okolí města Melton Mowbray ve velké míře k ohrazování pozemků. Touto úpravou pozemků v krajině zanikaly volné plochy a začala se vytvářet pole vymezená živými ploty, která jsou tak typická pro zemědělskou krajinu oblasti East Midland. V důsledku toho se hlavní zemědělská činnost zaměřená na chov ovcí na volných plochách změnila v kontrolovaný chov dobytka. Nevyužité kravské mléko se používalo k výrobě sýra, zejména Blue Stilton. Vedlejším produktem při výrobě sýra je syrovátka. Pokud se syrovátka smísí s otrubami, vznikne hodnotné krmivo pro prasata. Chovatelé dobytka na produkci mléka začali budovat prasečí chlévy a chovat hospodářská zvířata, jež zkrmovala zbytky hromadící se při výrobě sýra.

V současnosti přitahují koláče „Melton Mowbray Pork Pie" pozornost více oblastí. V mezinárodním turistickém průvodci „Lonely Planet" se nachází odkaz na obec Melton Mowbray, která je popsána jako „město, které dalo světu nejlepší slané koláče s náplní z vepřového masa pod sluncem". Obnovená popularita tohoto výrobku byla potvrzena v roce 1996, kdy vévoda z Gloucesteru upoutal pozornost v průběhu své návštěvy v podnikové prodejně a byl zachycen v novinách při ochutnávce slaných koláčů s náplní z vepřového masa z Melton Mowbray. Rovněž stanice BBC vysílala o koláčích z Melton Mowbray dokument v rámci svého populárního televizního pořadu „Jídlo a pití", který je vysílán v hlavním vysílacím čase.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

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