KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 584/2013,

18. juuni 2013,

millega kiidetakse heaks väike muudatus kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis [Melton Mowbray Pork Pie (KGT)]

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, [1] eriti selle artikli 53 lõike 2 teist lõiku,

ning arvestades järgmist:

(1) Määrus (EL) nr 1151/2012 jõustus 3. jaanuaril 2013. Kõnealuse määrusega asendati nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta [2].

(2) Kooskõlas määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõike 1 esimese lõiguga on komisjon vaadanud läbi Ühendkuningriigi taotluse kiita heaks komisjoni määruse (EÜ) nr 566/2009 [3] kohaselt registreeritud kaitstud geograafilise tähise „Melton Mowbray Pork Pie" spetsifikaati tehtavad muudatused.

(3) Taotluse eesmärk on muuta spetsifikaati, täpsustades toote „Melton Mowbray Pork Pie" tootmisel kasutatavaid paksendajaid ja muid koostisosi.

(4) Komisjon on kõnealused muudatused läbi vaadanud ja jõudnud otsusele, et need on õigustatud. Kuna muudatus on väike, võib komisjon selle heaks kiita ilma määruse (EL) nr 1151/2012 artiklites 50 ja 52 sätestatud menetlust kohaldamata,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Kaitstud geograafilise tähise „Melton Mowbray Pork Pie" spetsifikaati muudetakse vastavalt käesoleva määruse I lisale.

Artikkel 2

Spetsifikaadi põhielemente sisaldav koonddokument on esitatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 18. juuni 2013

Komisjoni nimel
presidendi eest
komisjoni liige
Dacian CIOLOŞ

[1] ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.
[2] ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.
[3] ELT L 168, 30.6.2009, lk 20.

I LISA

Kaitstud geograafilise tähise „Melton Mowbray Pork Pie” spetsifikaadis on heaks kiidetud järgmised muudatused.

Tootmismeetod (spetsifikaadi jaotis 4.5)	
Muudatusettepanek	Selgitus
4.5. Tootmismeetod: toote „Melton Mowbray Pork Pie” tootmiseks vajalikud koostisosad	
Kohustuslikud koostisosad – kasutada tuleb järgmisi koostisosi:	Sellega on täpsustatud kõik koostisosad, mida peab kasutama toote „Melton Mowbray Pork Pie” tootmiseks.
soolamata sealiha	
sool	
pekk ja/või rasv	
nisujahu	
seast toodetud želatiin ja/või seakondi puljong	
vesi	
maitseained	
Valikulised koostisosad – kasutada võib järgmisi koostisosi:	Need on valikulised koostisosad, mida võib kasutada, kuid mitte muid.
muna ja/või piim (üksnes glasuuriks)	Glasuur (muna ja/või piim) – sellega tagatakse küpsetatud pagaritoote kuldpruun värvus. Nii kodus kui ka kaubanduslikul küpsetamisel kasutatakse mune ja piima selleks, et tagada pagari- ja leivatoodete parem välimus.
riivsai või kuivikud	Riivsai või kuivikud
tärklis	Tärklis
Kui kasutatakse valikulisi koostisosi, siis ei moodusta need lõpptootest rohkem kui 8 %. Ükshaaval:	Kõnealuste koostisosadega, mida sageli kasutatakse paksendajatena, tagatakse täidise töödeldavus (toorena); nende abil säilitatakse küpsetamisel lihamahl ning tagatakse küpsetatud tootes liha ühtlane tekstuur.
glasuur < 1 %,	
riivsai või kuivikud < 2 %	
tärklis < 5 %	Valikuliste koostisosade maksimumkogused on samuti kindlaks määratud.
Toote „Melton Mowbray Pork Pie” tootmiseks ei ole lubatud kasutada muid koostisosi ja nende koostisse kuuluvaid osi kui need, mis on loetletud eespool.	Sellega täpsustatakse, et kasutada on lubatud üksnes eespool loetletud koostisosi ning mitte muid.
Taina koostisosad segatakse, sellest vormitakse enne piruka tootmist tainaplaadid ja -katted.	Sõnade „jäetakse seisma” väljajätmisest ei selgu, mida sellega on täpselt mõeldud ning see ei ole ka pirukatootmises selline etapp, mis eristaks toodet „Melton Mowbray Pork Pie” muudest sealihapirukatest.

Tootmismeetod (spetsifikaadi jaotis 4.5)	
Muudatusettepanek	Selgitus
Sealiha tükeldatakse või peenestatakse hakklihaks ja segatakse täidise valmistamiseks selle muude koostisosadega.	Sellega selgitatakse, missuguseid koostisosi kasutatakse täidises.
Pirukad kaetakse glasuuriga (vajaduse korral) ja küpsetatakse, kuni nende koorik on kuldpruun; seejärel lastakse pirukatel jahtuda ja täidisel kallerduda.	Sellega selgitatakse, millal pirukas kaetakse tootmise käigus glasuuriga, mis on valikuline võimalus.
Käesolev muutmistaotlus on esitatud selleks, et täpsustada toote „Melton Mowbray Pork Pie" tootmisel kasutatavate paksendajate ja muude koostisosade rolli. Spetsifikaati lisatavaid koostisosi on tootjad kasutanud juba pikka aega. Esialgse taotluse Brüsselisse saatmisel ei pandud tähele nende koostisosade punkti 4.5 lisamise tähtsust, kui koostisosade loetelu ette lisati sõna „**üksnes**". Eelkõige märgitakse, et nende lisandite tõttu ei muudeta märgitud liha minimaalset sisaldust (30 % lõpptootest) ning esialgses tootmismeetodi kirjelduses märgitud sõnadega „täidise koostisosad" osutatakse nüüd muutmistaotluses loetletud koostisosadele.	

II LISA

KOONDDOKUMENT

Nõukogu määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta [1].

„MELTON MOWBRAY PORK PIE"

EÜ nr: UK-PGI-0105-0947-03.02.2012

KGT (H) KPN ()

1. **Nimetus**

„Melton Mowbray Pork Pie"

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Ühendkuningriik

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

Toode „Melton Mowbray Pork Pie" (Melton Mowbray sealihapirukas) on iseloomuliku kaarja kuju, kuldpruuni värvuse ja tihke tekstuuriga pirukas. Sealihatäidis on valmistatud soolamata lihast ja seepärast on ta küpsetatud sealihaga sarnase värvusega. Täidis on mahlakas ja mure. ELi lihamääratluse kohaselt peab kogu toote lihasisaldus olema vähemalt 30 %. Täidise ja kooriku vahel on kallerdisekiht.

Piruka koorik on rammusa, küpsenud maitsega ja selle täidisel, mis on vürtsitatud eelkõige pipraga, on tugev lihamaitse. Pirukad ei tohi sisaldada sünteetilisi värv-, maitse- ega säilitusaineid. Pirukad on saadaval eri suuruses ja kaalus ning on müügil mitmetes müügiasutustes, sealhulgas traditsionaalsetes lihapoodides, selvehallides, kulinaariakauplustes ja toitlustusasutustes.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

„Melton Mowbray Pork Pie" tootmisel tohib kasutada järgmisi kohustuslikke koostisosi:

sealiha (soolamata)

sool

pekk ja/või rasv

nisujahu

seast toodetud želatiin ja/või seakondi puljong

vesi

maitseained

3.4. *Valikulised koostisosad – kasutada võib järgmisi täiendavaid koostisosi:*

muna ja/või piim (üksnes glasuuriks)

riivsai või kuivikud

tärklis

Kui kasutatakse loetletud valikulisi koostisosi, siis ei moodusta need lõpptootest rohkem kui 8 %. Ükshaaval: glasuur < 1 %, riivsai või kuivikud < 2 %, tärklis < 5 %.

Toote „Melton Mowbray Pork Pie" tootmisel ei ole lubatud kasutada muid koostisosi. Toote „Melton Mowbray Pork Pie" tootmiseks ei ole lubatud kasutada muid koostisosi ja nende koostisse kuuluvaid osi kui need, mis on loetletud eespool.

[1] Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toiduainete kvaliteedikavade kohta.

3.5. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

Ei kohaldata.

3.6. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toodet „Melton Mowbray Pork Pie" toodetakse ja valmistatakse määratletud geograafilises piirkonnas ning sellega on hõlmatud järgmised tootmisetapid.

— Taina koostisosad segatakse, sellest vormitakse enne piruka tootmist tainaplaadid ja -katted.

— Sealiha tükeldatakse või peenestatakse hakklihaks ja segatakse täidise valmistamiseks selle koostisosadega.

— Tainaplaadid surutakse kas rõnga- või torukujulise vormi või muu samalaadse toe sisse.

— Piruka täidis jaotatakse portsjoniteks ja asetatakse piruka põhjale, pirukas kaetakse eelnevalt valmis lõigatud või lehtedeks rullitud kattega, mille ääred surutakse kinni. Mõned pirukad on vormitud käsitsi ja mõnede pirukate ääred on käsitsi dekoratiivselt säbruliseks surutud.

— Pirukad võetakse seejärel vormidest välja ja asetatakse küpsetusplaadile (vormideta). Mõned selles valmistamisjärgus pirukad külmutatakse ja säilitatakse hilisemaks küpsetamiseks või müügiks külmutatud tootena kodus küpsetamise otstarbel.

— Pirukad kaetakse glasuuriga (vajaduse korral) ja küpsetatakse, kuni nende koorik on kuldpruun; seejärel lastakse pirukatel jahtuda ja täidisel kallerduda.

— Seejärel jahutatakse pirukad alla 8 °C.

— Pirukad võib seejärel kas pakendada ja lisada neile jaemüügi jaoks kuupäeva koodi või jätta pakendamata.

— Pirukad võib nende müümiseni jahutuskambrisse asetada. Mõned pirukad müüakse soojana nelja tunni jooksul kallerdumise ajal.

3.7. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

Kontrolliasutus annab ühingu Melton Mowbray Pork Pie Association igale liikmele oma sertifitseerimisnumbri, mis tuleb „Melton Mowbray Pork Pie" müümisel märkida selle pakendile ja muudele kõnealuse toote müümise kohas kasutatavatele materjalidele. Selle kordumatu numbri abil saab kindlaks teha iga müüdud piruka tootja. Mõnda väiketootjate valmistatud toodet müüakse vaid nende endi jaemüügipunktides, samal ajal kui suuremad liikmed müüvad oma tooteid suurte jaemüüjate kaudu.

Ühendkuningriigi toidustandardiamet (Food Standards Agency) annab tootjatele tervisemärgi, mis koos kuupäeva koodi kasutamisega tagab toote täieliku jälgitavuse alates müügikohast kuni tootepartiini ja sealt omakorda kuni toote iga koostisosa heakskiidetud tarnijani.

3.8. *Erieeskirjad märgistamise kohta*

Ühing Melton Mowbray Pork Pie Association jälgib ühingu poolt kõikidele selle liikmetele välja antud autentsust tõestava märgi kasutamist. Seda märki võib kasutada pakenditel ja müügikohas kasutatavatel materjalidel.



4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Melton Mowbray linna ja seda ümbritseva piirkonna piirid on järgmised:

— põhjas maantee A52 alates kiirteest M1 kuni maanteeni A1, kaasa arvatud Nottingham,

— idas maantee A1 alates maanteest A52 kuni maanteeni A605, kaasa arvatud Grantham ja Stamford,

— läänes kiirtee M1 alates maanteest A52 kuni maanteeni A45,

— lõunas maanteed A45 ja A605 alates kiirteest M1 kuni maanteeni A1, kaasa arvatud Northamptoni linn.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Ühe kohaliku ajaloolase tehtud ulatuslik uurimistöö on näidanud, et „Melton Mowbray Pork Pie" pirukat toodeti 19. sajandi algul ja keskel, kui seda hakati tootma äriotstarbel, geograafiliste ja majanduslike takistuste tõttu vaid Melton Mowbray linnas ja seda ümbritsevas piirkonnas.

Punktis 4 kirjeldatud geograafiline piirkond on algsest tootmispiirkonnast suurem. Selle puhul on arvesse võetud asjaolu, et kõnealuste takistuste tähtsus on aja jooksul vähenenud, ja tunnistatakse, et „Melton Mowbray Pork Pie" tootmine punktis 3.5 kirjeldatud meetodil on juba sada aastat toimunud Melton Mowbray laiemas ümbruses.

Alates 18. sajandi keskpaigast koondus hooajaliste jahipidajate tegevus Melton Mowbray linna. Sügis- ja talvekuudel tapeti sigu ja valmistati sealihapirukaid. Neid pirukaid kandsid oma taskutes suupisteks kaasas jahiabilised, kui nad rikaste rebaseküttide hobuseid külast külla vedasid. Peagi avastasid selle maitsva lihtsa talupojapiruka ka ratsa sõitvad rebasekütid, kes siis pirukaid oma paunades ja taskutes kaasas kandma hakkasid, et neid jahilkäigu ajal süüa.

Rikastele hooajalistele jahipidajatele hakkasid need hommikusöögilauas pakutavad suurepärased pirukad nii meeldima, et nad soovisid neid ka oma Londoni klubide laual näha. Aastal 1831 hakkas Edward Adcock sealihapirukaid iga päev Leedsist Londonisse suunduva postitõllaga Melton Mowbrayst Londonisse saatma. Nii algas Melton Mowbrayst pärit sealihapirukate turustamine ja müügiedendamine.

Raudtee saabumine tõi kaasa muutused pirukatööstuses. Selle asemel, et kasutada pirukate saatmiseks Londonisse ja teistesse suurematesse linnadesse hobuveoga postitõldu, telliti selleks erivagunid rongides. Melton Mowbray jaama lähedale ehitati küpsetuskodasid ja toodetud pirukaid saadeti tervesse Ühendkuningriiki ning tagasi sõitvate kaubalaevade külmiktrümmides isegi Austraaliasse, Uus-Meremaale ja Lõuna-Aafrikasse. Piruka kuulsus levis ja alates 1870. aastatest kuni sajandivahetuseni oli pirukatööstuses õitseaeg. Tänu toote kasvavale heale mainele tegid mõned juhtivad tootjad ebaõnnestunud katse kaitsta piruka nime jäljendamise eest.

Esimese maailmasõjaga katkes pirukate ekspordikaubandus ja algas pirukatööstuse langus. Viimase kahekümne aasta jooksul on selle tööstusharu tegevus aga taas elavnenud seoses kasvava nõudlusega selle mitmekülgse toidupoolise järele. Eespool määratletud piirkonnas valmistatud Melton Mowbray sealihapirukaid müüakse nüüdseks paljudes suurtes selvehallides ja neid eksporditakse jälle ka teistesse riikidesse.

5.2. *Toote eripära*

Toote „Melton Mowbray Pork Pie" koorikul on üleskeeratud serv, mis annab pirukale tema iseloomuliku kaarja kuju. Piruka koorik on kuldpruun ja tihke tekstuuriga. Sealihatäidis on valmistatud soolamata lihast ja seepärast on ta küpsetatud sealihaga sarnase halli värvusega. Täidise tekstuur on mahlakas ja mure. ELi lihamääratluse kohaselt peab kogu toote lihasisaldus olema vähemalt 30 %. Täidise ja kooriku vahel on kallerdisekiht.

Piruka koorik on rammusa, küpsenud maitsega ja selle täidisel, mis on vürtsitatud eelkõige pipraga, on tugev lihamaitse. Pirukad ei tohi sisaldada sünteetilisi värv-, maitse- ega säilitusaineid.

„Melton Mowbray Pork Pie" pakend, kujundus ja turustus müügikohas erineb selgelt teiste sealihapirukate omast. Pirukas on võrreldes teiste sealihapirukatega 10–15 % kallim, kuna tal on teda teistest pirukatest eristav maine ja see õigustab ka kõrgemat hinda. Ühing Melton Mowbray Pork Pie Association asutati 1998. aastal, et koondada kõiki eespool kirjeldatud piirkonna tootjaid eesmärgiga kaitsta ehtsa „Melton Mowbray Pork Pie" olemasolu ja suurendada toote päritoluga seotud teadlikkust.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Alates 16. sajandist toimus Melton Mowbray linna ümbritseva maa ulatuslik tarastamine. Sellise maade jagamise tagajärjel kadusid maastikult suured avatud väljad ja tekkisid Ida-Midlandi põllunduspiirkondadele iseloomulikud hekkidega ääristatud põllud. Selle tulemusel sai senise avatud väljadel lambakasvatuse asemel peamiseks põllumajandustegevuseks kontrollitud veisekasvatus. Lehmapiima ülejäägist toodeti juustu, eriti Blue Stiltonit. Üks juustutootmisel tekkivaid kõrvalsaadusi on vadak. Kliidega segatuna on see väga hea seasööt. Seepärast ehitasid piimatootjad sealautu ja kasutasid juustutootmise tõttu tekkinud ülejääke seasöödana.

Viimasel ajal on „Melton Mowbray Pork Pie" pirukas mitmel juhul tähelepanu äratanud. Rahvusvahelises reisiraamatus „Lonely Planet" on Melton Mowbray linnale viidatud kui linnale, „mis andis maailmale parima sealihapiruka siin päikese all". Kõnealuse toote uut populaarsust näitab vahejuhtum 1996. aastal, kui Gloucesteri hertsogi külaskäik ühe pirukatootja kauplusse äratas avalikku tähelepanu ja tema pirukamaitsmist kajastati ühes ajaleheartiklis. Ka BBC pühendas Melton Mowbray sealihapirukatele lõigu oma populaarses tipptunnil ekraanil olevas telesaates „Food and Drink".

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

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