KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 584/2013,

annettu 18 päivänä kesäkuuta 2013,

erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisen muutoksen hyväksymisestä (Melton Mowbray Pork Pie (SMM))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) ja erityisesti sen 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetus (EU) N:o 1151/2012 tuli voimaan 3 päivänä tammikuuta 2013. Sillä kumottiin ja korvattiin maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 ([2]).

(2) Komissio on asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti tutkinut Yhdistyneen kuningaskunnan esittämän pyynnön, joka koski komission asetuksen (EY) N:o 566/2009 ([3]) nojalla rekisteröidyn suojatun maantieteellisen merkinnän ”Melton Mowbray Pork Pie” eritelmän muutosten hyväksymistä.

(3) Pyynnön tarkoituksena on muuttaa eritelmää selventämällä Melton Mowbray Pork Pie -piiraiden valmistuksessa käytettävien sakeuttamisaineiden ja muiden ainesosien vaikutukset.

(4) Komissio on tutkinut kyseessä olevat muutokset ja katsonut niiden olevan perusteltuja. Koska muutos on vähäinen, komissio voi hyväksyä sen ilman asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50–52 artiklassa kuvattua menettelyä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan suojatun maantieteellisen merkinnän ”Melton Mowbray Pork Pie” eritelmä tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Yhtenäinen asiakirja, joka sisältää eritelmän tärkeimmät kohdat, on tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 18 päivänä kesäkuuta 2013.

Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä
Dacian CIOLOŞ
Komission jäsen

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

LIITE I

Hyväksytään suojatun maantieteellisen merkinnän ”Melton Mowbray Pork Pie” eritelmän muutokset seuraavasti:

Tuotantomenetelmä (eritelmän 4.5 kohta)	
Muutos	Selitys
4.5 Tuotantomenetelmä: Melton Mowbray Pork Pie -piiraiden valmistuksessa käytettävät ainesosat:	
Pakolliset ainesosat – seuraavia ainesosia on käytettävä:	Tällä selvennetään kaikki ainesosat, joita Melton Mowbray Pork Pie -piiraissa on käytettävä.
Suolaamaton sianliha	
Suola	
Laardi ja/tai leivontarasva	
Vehnäjauhot	
Sikaperäinen gelatiini ja/tai sianluista valmistettu liemi	
Vesi	
Mausteet	
Valinnaiset ainesosat – Seuraavia ainesosia voidaan käyttää:	Nämä ovat ainoat valinnaiset ainesosat, joita voidaan käyttää.
Muna ja/tai maito (ainoastaan voiteluun)	Voitelu (muna ja/tai maito) – Tämä parantaa paistetun leivonnaisen kullanruskeaa väriä. Munaa ja maitoa käytetään sekä kotileivonnassa että teollisesti parantamaan paistettujen leivonnaisten ja leipätuotteiden ulkonäköä.
Korppujauhot tai korppu	Korppujauhot tai korppu
Tärkkelys	Tärkkelys
Jos näitä valinnaisia ainesosia käytetään, niiden osuus lopullisesta tuotteesta saa olla enintään 8 %. Yksittäin:	Näillä usein sakeuttamisaineina käytettävillä ainesosilla varmistetaan, että raakaa täytettä voidaan käsitellä. Ne säilyttävät myös lihan mehevyyden, kun tuote paistetaan, ja niiden avulla varmistetaan, että paistettu tuote on rakenteeltaan tasainen.
Voitelu < 1 %	
Korppujauhot tai korppu < 2 %	
Tärkkelys < 5 %	Näiden valinnaisten ainesosien enimmäismäärät on myös mainittu.
Edellä mainittujen ainesosien ja niihin sisältyvien ainesosien lisäksi Melton Mowbray Pork Pie -piiraiden valmistuksessa ei saa käyttää muita ainesosia.	Tällä selvennetään se, että ainoastaan edellä mainittuja ainesosia voidaan käyttää.
Taikinan ainesosat sekoitetaan ja taikinasta muotoillaan pohjia ja kansia ennen piiraiksi valmistamista.	Ilmaisu ”annetaan levätä” poistetaan, koska ei ole täsmennetty, mitä sillä tarkoitetaan ja koska tämä tuotantomenetelmän vaihe ei vaikuta Melton Mowbray Pork Pie -piiraan erottumiseen muista sianlihapiiraista.

Tuotantomenetelmä (eritelmän 4.5 kohta)	
Muutos	Selitys
Täytettä varten sianliha pilkotaan kuutioiksi tai jauhetaan ja sekoitetaan täytteen muiden ainesosien kanssa.	Tällä selvennetään täytteeseen kuuluvat ainesosat.
Piiraat voidellaan tarvittaessa, ja niitä paistetaan, kunnes taikinakuori saa kullanruskean värin, minkä jälkeen niiden annetaan jäähtyä ja hyytelö lisätään.	Tällä selvennetään se, missä vaiheessa valmistusta piiraat voidaan haluttaessa voidella.

Tämän muutospyynnön tarkoituksena on muuttaa eritelmää selventämällä Melton Mowbray Pork Pie -piiraiden valmistuksessa käytettävien sakeuttamisaineiden ja muiden ainesosien vaikutukset. Tuottajat ovat käyttäneet lisättyjä ainesosia jo monia vuosia. Niiden sisällyttämistä 4.5 kohtaan ei pidetty merkityksellisenä silloin kun alkuperäinen pyyntö toimitettiin Brysseliin ja ilmaisu "**ainoastaan**" lisättiin ainesosaluettelon alkuun. On huomattava erityisesti, että näillä lisäyksillä ei muuteta mainittua lihapitoisuuden vähimmäismäärää (30 % lopullisesta tuotteesta) ja että tuotantomenetelmää koskevassa, alkuperäisessä kohdassa ilmaisu "täytteen ainekset" viittaa ainesosiin, jotka luetellaan nyt muutospyynnössä.

LIITE II

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 ([1])

"MELTON MOWBRAY PORK PIE"

EY-nro: UK-PGI-0105-0947–3.2.2012

SMM (X) SAN ()

1. **Nimi**

"Melton Mowbray Pork Pie"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Yhdistynyt kuningaskunta

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Melton Mowbray Pork Pie -piiraiden taikinakuoren seinämät ovat kaarevat, ja taikinakuori on väriltään kullanruskea ja rakenteeltaan täyteläinen. Sianlihatäyte on valmistettu suolaamattomasta sianlihasta ja samanväristä kuin porsaanpaisti. Rakenteeltaan täyte on mehevää ja isorakeista. Lihaa koskevan EU:n määritelmän mukaan koko tuotteen lihapitoisuuden on oltava vähintään 30 prosenttia. Täytteen ja taikinakuoren välissä on hyytelökerros.

Piiraan taikinakuori maistuu täyteläisen kypsältä. Täyte on maultaan lihaisa ja maustettu erityisesti pippurilla. Piiraat eivät saa sisältää keinotekoisia väriaineita, aromiaineita tai säilöntäaineita. Niitä on myytävänä eri kokoisina ja painoisina useissa erityyppisissä myyntipisteissä, kuten perinteisissä lihakaupoissa, valintamyymälöissä, herkkumyymälöissä ja ravitsemisliikkeissä.

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)*

Seuraavien sallittujen ainesosien käyttö on pakollista Melton Mowbray Pork Pie -piiraiden tuotannossa:

Sianliha (ei suolattu)

Suola

Laardi ja/tai leivontarasva

Vehnäjauhot

Sikaperäinen gelatiini ja/tai sianluista valmistettu liemi

Vesi

Mausteet

3.4 *Valinnaiset ainesosat – Seuraavia ainesosia voidaan käyttää:*

Muna ja/tai maito (ainoastaan voiteluun)

Korppujauhot tai korppu

Tärkkelys

Jos näitä valinnaisia ainesosia käytetään, niiden osuus lopullisesta tuotteesta saa olla enintään 8 %. Yksittäin: voitelu < 1 %, korppujauhot tai korppu < 2 %, tärkkelys < 5 %.

Melton Mowbray Pork Pie -piiraiden valmistuksessa ei saa käyttää muita ainesosia. Edellä mainittujen ainesosien ja niihin sisältyvien ainesosien lisäksi Melton Mowbray Pork Pie -piiraiden valmistuksessa ei saa käyttää muita ainesosia.

([1]) Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

3.5 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)*

Ei sovelleta.

3.6 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Melton Mowbray Pork Pie -piiraat valmistetaan yksilöidyllä alueella, ja tuotantomenetelmä sisältää seuraavat vaiheet:

— Taikinan ainesosat sekoitetaan ja taikinasta muotoillaan pohjia ja kansia ennen piiraiksi valmistamista.

— Täytettä varten sianliha pilkotaan kuutioiksi tai jauhetaan ja sekoitetaan täytteen muiden ainesten kanssa.

— Taikina-aihiot painellaan rengasmuottien sisälle tai nostatetaan sylinterinmuotoisen pulikan tai vastaavan tuen ympärillä.

— Piiraan täyte jaetaan osiin ja asetetaan piiraan pohjan päälle, ja valmiiksi muotoon leikattu tai ohuiksi pyörylöiksi siivutettu taikinakansi asetetaan piiraan päälle ja rypytetään tiiviisti kiinni. Toisinaan piiraat muotoillaan käsin, toisinaan ne viimeistellään käsin tehdyllä koristerypytyksellä.

— Tämän jälkeen piiraat irrotetaan muoteista ja asetetaan pellille ilman tukea. Toisinaan piiraat pakastetaan tässä vaiheessa ja säilytetään myöhemmin tapahtuvaa paistamista varten tai myydään pakastettuina muualla paistettaviksi.

— Piiraat voidellaan tarvittaessa, ja niitä paistetaan, kunnes taikinakuori saa kullanruskean värin, minkä jälkeen niiden annetaan jäähtyä ja hyytelö lisätään.

— Tämän jälkeen piiraat jäähdytetään alle 8-asteisiksi.

— Piiraat voidaan pakata ja varustaa päiväysmerkinnällä vähittäismyyntiä varten tai jättää pakkaamatta.

— Piiraat voidaan varastoida kylmäkaappiin myyntiä odottamaan. Toisinaan piiraat myydään kuumina korkeintaan neljän tunnin kuluessa hyytelökäsittelystä.

3.7 *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

Jokainen Melton Mowbray Pork Pie Association -yhdistyksen jäsen saa valvontaelimeltä oman varmennusnumeronsa, jota voidaan käyttää pakkaus- ja muussa myymälämateriaalissa Melton Mowbray Pork Pie -piiraita myytäessä. Tämän yksilöllisen numerosarjan avulla voidaan jäljittää jokaisen myydyn piiraan tuottaja. Eräät pientuottajat myyvät tuotteitaan vain omissa myyntipisteissään, kun suuremmat jäsenet myyvät tuotteitaan suurten vähittäismyyjien kautta.

Tuottajat saavat Yhdistyneen kuningaskunnan elintarvikestandardivirastolta Food Standards Agencyltä terveysmerkinnän, joka yhdessä päiväysmerkinnän kanssa tekee mahdolliseksi tuotteen täydellisen jäljitettävyyden myyntipisteestä tuotantoerään ja aina kunkin valmistuksessa käytetyn ainesosan hyväksyttyyn toimittajaan saakka.

3.8 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

Melton Mowbray Pork Pie Association valvoo jokaiselle jäsenelleen myöntämänsä vahvistusleiman käyttöä. Leimaa voidaan käyttää pakkaus- ja myymälämateriaalissa.



4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Melton Mowbrayn kaupunki ja sitä ympäröivä alue, jonka rajat ovat seuraavat:

— pohjoisessa valtatie A52 M1-moottoritien ja A1-valtatien välillä, mukaan lukien Nottinghamin kaupunki,

— idässä valtatie A1 A52- ja A605-valtateiden välillä, mukaan lukien Granthamin ja Stamfordin kaupungit,

— lännessä M1-moottoritie A52- ja A45-valtateiden välillä,

— etelässä valtatiet A45 ja A605 M1-moottoritien ja A1-valtatien välillä, mukaan lukien Northamptonin kaupunki.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Paikallishistorioitsijan suorittama laaja tutkimustyö on osoittanut, että 1800-luvun alku- ja keskivaiheilla, jolloin piiraita ryhdyttiin ensimmäistä kertaa tuottamaan kaupallisesti, maantieteelliset ja taloudelliset esteet rajoittivat Melton Mowbray Pork Pie -piiraiden tuotannon Melton Mowbrayn kaupunkiin ja sitä ympäröivälle alueelle.

Edellä 4 kohdassa mainittu maantieteellinen alue on laajempi kuin alkuperäinen tuotantoalue. Tässä huomioidaan se, että mainittujen esteiden merkitys väheni ajan myötä ja että Melton Mowbray Pork Pie -piiraita on valmistettu sadan vuoden ajan 3.5 kohdassa kuvatulla tuotantomenetelmällä Melton Mowbrayta ympäröivällä laajemmalla alueella.

Kausittainen ketunmetsästys alkoi keskittyä Melton Mowbrayn kaupungin ympärille 1700-luvun puolivälin jälkeen. Syys- ja talvikuukausien aikana teurastettiin sikoja ja valmistettiin sianlihapiiraita. Metsästyspalvelijat, jotka siirsivät hevosia kylästä toiseen varakkaiden ketunmetsästäjien puolesta, kuljettivat piiraita taskuissaan ja söivät niitä välipaloina. Myös uutterasti ratsastavat ketunmetsästäjät kuulivat näistä yksinkertaisista, mutta maukkaista maalaispiiraista, ja ryhtyivät kuljettamaan niitä pusseissaan ja taskuissaan ajon aikana nautittaviksi.

Varakkaat kausimetsästäjät ihastuivat aamiaisella tarjottuihin erinomaisiin piiraisiin niin, että tahtoivat niitä tarjottavan myös Lontoon kerhoissaan. Vuonna 1831 Edward Adcock ryhtyi tuomaan piiraita Melton Mowbraysta Lontooseen päivittäisten Leedsistä Lontooseen kulkeneiden postivaunujen kyydissä. Näin alkoi Melton Mowbray -piiraiden kaupallinen valmistus ja myynninedistäminen.

Ala muuttui kokonaan rautateiden rakennuttamisen myötä. Päivittäin kulkevien hevosvetoisten postivaunujen sijasta piiraat kuljetettiin Lontooseen ja muihin suuriin kaupunkeihin tarkoitukseen varatuilla erikoisjunavaunuilla. Leipomoita rakennettiin Melton Mowbrayn rautatieaseman lähelle, ja piiraita toimitettiin kaikkialle Yhdistyneessä kuningaskunnassa ja rahtilaivojen jäähdytetyissä lastitiloissa aina Australiaan, Uuteen-Seelantiin ja Etelä-Afrikkaan saakka. Piiraiden maine levisi, ja 1870-luvulta aina vuosisadan vaihteeseen saakka ala eli voimakasta kasvuvaihetta. Tuotteen kasvavan maineen vuoksi muutamat suurimmat valmistajat yrittivät suojata nimeä jäljitelmiltä, mutta yritys epäonnistui.

Ensimmäinen maailmansota tuhosi viennin ja ala alkoi hiipua. Kuluneiden kahdenkymmenen vuoden aikana ala on kuitenkin elpynyt jälleen tähän monipuoliseen elintarvikkeeseen kohdistuneen kasvaneen kysynnän vuoksi. Alkuperäisellä alueella valmistettuja Melton Mowbray -piiraita myydään nykyään useissa suurissa valintamyymälöissä, ja niitä viedään jälleen myös ulkomaille.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Melton Mowbray Pork Pie -piiraan taikinakuoren seinämät ovat kaarevat, mistä aiheutuu piiraan tyypillinen kaareva muoto. Taikinakuori on väriltään kullanruskea ja rakenteeltaan täyteläinen. Sianlihatäyte on valmistettu suolaamattomasta sianlihasta, ja paistettaessa lihasta tulee harmaata eli samanväristä kuin porsaanpaisti. Rakenteeltaan täyte on mehevää ja isorakeista. Lihaa koskevan EU:n määritelmän mukaan koko tuotteen lihapitoisuuden on oltava vähintään 30 prosenttia. Täytteen ja taikinakuoren välissä on hyytelökerros.

Piiraan taikinakuori maistuu täyteläisen kypsältä. Täyte on maultaan lihaisa ja maustettu erityisesti pippurilla. Piiraat eivät saa sisältää keinotekoisia väriaineita, aromiaineita tai säilöntäaineita.

Melton Mowbray Pork Pies -piiraat erottuvat muista sianlihalla täytetyistä piiraista selvästi muotonsa, pakkaustapansa ja myyntipisteissä tapahtuvan markkinointinsa perusteella. Niiden hinta markkinoilla on 10–15 prosenttia korkeampi muihin sianlihalla täytettyihin piiraisiin verrattuna, koska erityisen maineensa vuoksi ne koetaan erilaisina ja arvokkaampina. Melton Mowbray Pork Pie Association -säätiö perustettiin vuonna 1998. Säätiön tarkoituksena on kerätä kaikki kyseisen alueen tuottajat yhteen, turvata alkuperäisen Melton Mowbray Pork Pie -piiraan olemassaolo ja lisätä tietoisuutta tuotteen alkuperästä.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Julkista maata ryhdyttiin huomattavassa määrin aitaamaan Melton Mowbrayn kaupunkia ympäröivällä seudulla 1500-luvulta alkaen. Maanraivaustöiden seurauksena avoin peltomaa katosi maisemasta, ja itäisen Keski-Englannin viljelysmaalle hyvin tyypilliset pensasaidoilla rajatut pellot alkoivat kehittyä. Tämän seurauksena pääasiallinen maataloustoiminta vaihtui aukeiden peltojen lampaankasvatuksesta suljetuilla laitumilla harjoitettavaan nautakarjatalouteen. Ylijääneestä lehmänmaidosta valmistettiin juustoa, erityisesti Blue Stilton -homejuustoa. Juustontuotannon sivutuotteena syntyy heraa, joka leseiden kanssa sekoitettuna soveltuu erinomaisesti sikojen ruokintaan. Maidontuottajat rakensivat sikaloita ja kasvattivat kotieläimiä, jotka söivät juustontuotannon yhteydessä kertyneen ylimäärän.

Viime aikoina Melton Mowbray Pork Pie -piiraat ovat herättäneet huomiota useilla tahoilla. Kansainvälinen matkaopas Lonely Planet mainitsee Melton Mowbrayn ja kuvailee sitä kaupungiksi, josta ovat peräisin maailman parhaat sianlihapiiraat. Tuotteen uudesta suosiosta saatiin näyttöä vuonna 1996, kun Gloucesterin herttuan vierailu valmistajan puotiin herätti kiinnostusta julkisuudessa, ja herttuan Melton Mowbray -piiraiden maistelu päätyi erään lehtijutun aiheeksi. Piiraat ovat olleet aiheena myös BBC:n suositussa parhaaseen katseluaikaan lähetettävässä Food and Drink -ohjelmassa.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

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