RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) Nº 584/2013 DE LA COMMISSION

du 18 juin 2013

approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Melton Mowbray Pork Pie (IGP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ([1]), et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (UE) nº 1151/2012 est entré en vigueur le 3 janvier 2013. Il a abrogé et remplacé le règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ([2]).

(2) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) nº 510/2006, la Commission a examiné la demande du Royaume-Uni pour l'approbation d'une modification des éléments du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Melton Mowbray Pork Pie», enregistrée en vertu du règlement (CE) nº 566/2009 de la Commission ([3]).

(3) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant le rôle des épaississants et des autres ingrédients utilisés dans la fabrication des «Melton Mowbray Pork Pies».

(4) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle était justifiée. Comme la modification est mineure, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 du règlement (UE) nº 1151/2012,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'indication géographique protégée «Melton Mowbray Pork Pie» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique reprenant les principaux éléments du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 18 juin 2013.

Par la Commission,
au nom du président,
Dacian CIOLOŞ
Membre de la Commission

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.
([2]) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.
([3]) JO L 168 du 30.6.2009, p. 20.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'indication géographique protégée «Melton Mowbray Pork Pie», les modifications suivantes sont approuvées:

Méthode d'obtention (point 4.5 du cahier des charges)	
Modification	Explication
4.5. Méthode d'obtention: ingrédients pour la fabrication des «Melton Mowbray Pork Pies»	
Ingrédients obligatoires – Les ingrédients suivants doivent obligatoirement être utilisés:	Cette modification vise à dresser la liste de tous les ingrédients qui doivent être utilisés pour confectionner une «Melton Mowbray Pork Pie».
Viande de porc non salée	
Sel	
Saindoux et/ou graisse végétale	
Farine de blé	
Gélatine de couenne de porc et/ou gélatine d'os de porc	
Eau	
Épices	
Ingrédients facultatifs – Les ingrédients suivants peuvent éventuellement être utilisés:	Cette modification vise à préciser les ingrédients qui peuvent éventuellement être utilisés, à l'exclusion de tout autre.
Œuf et/ou lait (uniquement pour la dorure)	Dorure (œuf et/ou lait) – La dorure renforce la couleur brun doré de la pâte après cuisson au four. L'œuf et le lait sont utilisés tant par les cuisiniers amateurs que par les cuisiniers professionnels pour renforcer l'aspect doré des produits de pâtisserie et de boulangerie.
Chapelure ou biscotte	Chapelure ou biscotte
Fécule	Fécule
Si ces ingrédients facultatifs sont utilisés, ils ne doivent pas représenter plus de 8 % du produit final. Pour chacun de ces ingrédients pris individuellement, les pourcentages à ne pas dépasser sont les suivants:	Grâce à ces ingrédients, qui sont souvent utilisés comme épaississants, la garniture reste suffisamment malléable (à l'état cru), les sucs de la viande ne se perdent pas durant la cuisson, et la texture de la viande dans le produit fini est homogène.
Dorure < 1 %,	
Chapelure ou biscotte < 2 %,	
Fécule < 5 %	Le cahier des charges indique également les quantités maximales définies pour ces ingrédients facultatifs.
Aucun ingrédient autre que ceux énumérés ci-dessus et leurs composants ne peut être utilisé dans la fabrication des «Melton Mowbray Pork Pies».	Cette modification vise à préciser que seuls les ingrédients énumérés ci-dessus peuvent être utilisés, à l'exclusion de tout autre.
Les ingrédients de la pâte sont mélangés, puis la pâte est façonnée en billettes et en chapeaux avant la fabrication du pâté.	Les mots «qu'on laisse reposer» sont supprimés car leur sens est mal défini et cette étape du processus de fabrication ne distingue pas le «Melton Mowbray Pork Pie» des autres pâtés au porc.

Méthode d'obtention (point 4.5 du cahier des charges)	
Modification	Explication
La viande de porc est coupée en dés ou hachée, et mélangée aux autres ingrédients de la garniture.	Cette modification vise à préciser les ingrédients entrant dans la composition de la garniture.
Les pâtés sont enduits de dorure (le cas échéant) puis mis au four jusqu'à obtenir une croûte de couleur brun doré. Une fois sortis, on les laisse refroidir et on les garnit de gelée.	Cette modification vise à préciser le moment de la fabrication des pâtés où a lieu l'application de la dorure, qui est facultative.
La demande de modification a pour but de préciser le rôle des épaississants et des autres ingrédients utilisés dans la fabrication des «Melton Mowbray Pork Pies». Les ingrédients ajoutés à la liste sont utilisés par les fabricants depuis de nombreuses années. Au moment de la transmission de la demande initiale à Bruxelles, les auteurs n'ont pas réalisé que, du fait de l'ajout du mot «**seules**» devant la liste des matières premières, il importait d'inclure ces ingrédients au point 4.5. Il est précisé expressément que les ingrédients ainsi ajoutés ne modifient en rien la teneur minimale en viande déclarée dans le produit final (30 %) et que les mots «ingrédients entrant dans la composition de la garniture» dans la méthode de fabrication originale se réfèrent aux ingrédients figurant désormais dans la demande de modification.	

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [1]

«MELTON MOWBRAY PORK PIE»

Nº CE: UK-PGI-0105-0947-03.02.2012

IGP (X) PDO (AOP)

1. **Dénomination**

«Melton Mowbray Pork Pie»

2. **État membre ou pays tiers**

Royaume-Uni

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Les «Melton Mowbray Pork Pies» ont une croûte bombée sur les côtés, et la pâte est de couleur brun doré et présente une texture riche. La viande de porc utilisée dans la garniture n'est pas salée et sa couleur s'apparente à celle du porc rôti. La texture de la garniture est moelleuse et particulaire. La teneur du produit entier en viande, suivant la définition de l'Union européenne, doit être d'au moins 30 %. Entre la garniture et la croûte se trouve une couche de gelée.

En bouche, la croûte a un goût riche de pâte cuite au four, tandis que la garniture a une saveur marquée de viande et d'épices, notamment de poivre. Ces pâtés en croûte ne doivent pas contenir de colorants artificiels, d'arômes ou de conservateurs. Ils sont commercialisés en plusieurs tailles et poids et dans divers points de vente, tels que les boucheries/charcuteries traditionnelles, les supermarchés, les épiceries fines et les magasins d'alimentation.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les ingrédients devant obligatoirement être utilisés dans la fabrication des «Melton Mowbray Pork Pies» sont les suivants:

Viande de porc (non salée)

Sel

Saindoux et/ou graisse végétale

Farine de blé

Gélatine de couenne de porc et/ou gélatine d'os de porc

Eau

Épices

3.4. *Ingrédients facultatifs – Les autres ingrédients pouvant éventuellement être utilisés sont les suivants:*

Œuf et/ou lait (uniquement pour la dorure)

Chapelure ou biscotte

Fécule

Si ces ingrédients facultatifs sont utilisés, ils ne doivent pas représenter plus de 8 % du produit final. Pour chacun de ces ingrédients pris individuellement, les pourcentages à ne pas dépasser sont les suivants: dorure < 1 %, chapelure ou biscotte < 2 %, fécule < 5 %.

Aucun autre ingrédient ne peut être utilisé dans la fabrication des «Melton Mowbray Pork Pies». Aucun ingrédient autre que ceux énumérés ci-dessus et leurs composants ne peut être utilisé dans la fabrication des «Melton Mowbray Pork Pies».

[1] Remplacé par le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

3.5. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

Sans objet

3.6. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La fabrication et l'assemblage des «Melton Mowbray Pork Pies» sont réalisés dans l'aire géographique délimitée et comprennent les étapes de production suivantes:

— Les ingrédients de la pâte sont mélangés, puis la pâte est façonnée en billettes et en chapeaux, avant la fabrication du pâté.

— La viande de porc est coupée en dés ou hachée, et mélangée aux autres ingrédients de la garniture.

— Les billettes de pâte sont soit bloquées dans des moules, soit relevées autour d'un mandrin ou d'un support similaire.

— La garniture est divisée en billettes qui sont ensuite placées dans la pâte constituant la base du pâté en croûte, puis le chapeau de pâte prédécoupé ou simplement aplati est placé sur le dessus et les bords sont pincés pour adhérer aux côtés. Certains pâtés en croûte sont façonnés à la main et d'autres sont ornés d'une frise décorative, également réalisée à la main.

— Ils sont ensuite sortis de leurs moules et placés sur un plateau de cuisson sans aucun support. Certains peuvent être congelés en l'état et stockés pour être passés au four plus tard, ou vendus congelés pour être cuits ailleurs.

— Les pâtés sont enduits de dorure (le cas échéant) puis mis au four jusqu'à obtenir une croûte de couleur brun doré. Une fois sortis, on les laisse refroidir et on les garnit de gelée.

— Ils sont ensuite refroidis à une température inférieure à 8 °C.

— Les pâtés en croûte peuvent alors être emballés et datés pour la vente au détail, ou laissés sans emballage.

— Ils sont placés dans un endroit frais en attendant d'être vendus. Certains sont vendus chauds dans les quatre heures suivant l'ajout de la gelée.

3.7. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Chaque membre de la Melton Mowbray Pork Pie Association recevra son propre numéro de certification fourni par la structure de contrôle et devra le faire figurer sur l'emballage ou sur les présentoirs ou autres supports utilisés lors de la vente des «Melton Mowbray Pork Pies». Ce numéro unique permettra, pour chaque pâté en croûte vendu, de remonter directement jusqu'au producteur. Dans le cas des petits producteurs, certains des produits fabriqués ne sont commercialisés que dans leurs propres points de vente au détail, tandis que d'autres, plus importants, vendent les produits au travers des grands réseaux de distribution.

Les producteurs se voient délivrer par la Food Standards Agency une marque sanitaire qui, combinée à l'utilisation d'un code de date de fabrication, assure la traçabilité totale du produit, permettant de remonter du point de vente jusqu'au lot de production et au fournisseur agréé de chacun des ingrédients entrant dans la composition du produit.

3.8. *Règles spécifiques d'étiquetage*

La Melton Mowbray Pork Pie Association surveillera l'utilisation de son propre label d'authentification, accordé à chacun de ses membres. Le label figurera également sur tous les emballages et présentoirs et autres supports dans les points de vente.



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La ville de Melton Mowbray et ses environs, délimités comme suit:

— au nord, par l'A52, entre la M1 et l'A1, y compris la ville de Nottingham,

— à l'est, par l'A1, entre l'A52 et l'A605, y compris les villes de Grantham et de Stamford,

— à l'ouest, par la M1, entre l'A52 et l'A45,

— au sud, par l'A45 et l'A605, entre la M1 et l'A1, y compris la ville de Northampton.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Des recherches approfondies menées par un historien local ont démontré qu'au début et au milieu du XIX[e] siècle, lorsque les pâtés en croûte ont commencé à être commercialisés, des barrières géographiques et économiques limitaient la production des «Melton Mowbray Pork Pies» à la ville de Melton Mowbray et à ses environs immédiats.

L'aire géographique décrite à la partie 4 est plus vaste que l'aire de production d'origine. Cela tient au fait que, au fil du temps, les obstacles sont devenus moins importants et que la production de Melton Mowbray Pork Pies, conformément à la méthode de fabrication décrite au point 3.5, s'est faite pendant une centaine d'années dans un vaste rayon autour de Melton Mowbray.

À partir du milieu du XVIII[e] siècle, les chasseurs de renard saisonniers ont commencé à regrouper leurs activités cynégétiques dans la ville de Melton Mowbray. Pendant les mois d'automne et d'hiver, on tuait les cochons et on en faisait des pâtés en croûte. Ces pâtés au porc étaient emportés dans les poches des serviteurs de chasse qui les mangeaient en en-cas lorsqu'ils menaient les chevaux autour des villages selon la volonté des riches chasseurs de renard. Ces pâtés paysans, simples et délicieux ont vite attiré l'attention des chasseurs éprouvés par leurs chevauchées qui ont alors commencé à les transporter dans leurs poches et sacoches, afin de les manger durant la chasse.

Ces fortunés chasseurs prirent tellement goût aux merveilleux pâtés qui leur étaient servis au petit-déjeuner qu'ils souhaitèrent également les déguster dans leurs clubs londoniens. En 1831, Edward Adcock commença à exporter ces pâtés en croûte de Melton Mowbray vers la capitale, grâce à la diligence quotidienne qui reliait Leeds à Londres. C'est ainsi que débutèrent la commercialisation et la promotion des «Melton Mowbray Pork Pies».

Puis vint le chemin de fer, qui transforma profondément le marché. Au lieu d'utiliser des diligences tirées par des chevaux pour transporter les pâtés vers Londres et d'autres grandes villes, des wagons spéciaux furent affrétés sur le réseau ferroviaire. Des fournils se construisirent près de la gare de Melton Mowbray et les pâtés furent transportés dans tout le Royaume-Uni et même vers l'Australie, la Nouvelle-Zélande et l'Afrique du Sud dans les cales frigorifiques des navires retournant vers ces pays. La notoriété de ce mets se répandit et, à partir des années 1870 jusqu'au début du siècle suivant, les ventes connurent un essor considérable. En raison de la renommée croissante du produit, certains grands fabricants tentèrent, en vain, de protéger l'appellation contre les imitations.

La Première Guerre mondiale mit fin à l'exportation et marqua le début du déclin de l'activité. Cependant, ces 20 dernières années, l'activité connaît un renouveau avec la recrudescence de la demande pour cette spécialité complète. Les «Melton Mowbray Pork Pies» produits dans la zone préalablement définie sont désormais en vente dans la plupart des grands supermarchés et leur exportation a également repris.

5.2. *Spécificité du produit*

Les «Melton Mowbray Pork Pies» ont une croûte bombée sur les côtés, qui leur donne une forme arquée caractéristique. La pâte est de couleur brun doré et présente une texture riche. La viande de porc utilisée dans la garniture n'est pas salée et lors de la cuisson au four, elle prend une couleur grise — semblable à la couleur du porc rôti. La texture de la garniture est moelleuse et particulaire. La teneur du produit entier en viande, suivant la définition de l'Union européenne, doit être d'au moins 30 %. Entre la garniture et la croûte se trouve une couche de gelée.

En bouche, la croûte a un goût riche de pâte cuite au four, tandis que la garniture a une saveur marquée de viande et d'épices, notamment de poivre. Ces pâtés en croûte ne doivent pas contenir de colorants artificiels, d'arômes ou de conservateurs.

Les «Melton Mowbray Pork Pies» se distinguent nettement des autres pâtés en croûte au porc par leur emballage et leur forme et par la stratégie de marketing dont ils bénéficient dans les points de vente. Leur prix est supérieur de 10 à 15 % à ceux d'autres pâtés similaires sur le marché en raison de leur réputation spécifique qui les différencie des autres et justifie un prix plus élevé. La Melton Mowbray Pork Pie Association a été créée en 1998 pour réunir tous les producteurs de l'aire géographique délimitée, dans le but d'assurer la protection du véritable «Melton Mowbray Pork Pie» et de mieux faire connaître l'origine du produit.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

À partir du XVI[e] siècle, la parcellisation des terres s'est considérablement répandue autour de la ville de Melton Mowbray. Ces parcelles de terres ont fait disparaître les champs ouverts (*open fields*) du paysage et les prés enclos si caractéristiques du bocage de l'East Midland se sont développés. Dès lors, la principale activité agricole est passée de l'élevage ovin en champs ouverts à un élevage de bétail contrôlé. Le surplus de lait de vache a été transformé en fromage, notamment en Blue Stilton. Le petit-lait est un produit dérivé de la production du fromage. Mélangé à du son, le petit-lait est un excellent aliment pour les cochons. Les producteurs laitiers ont donc construit des porcheries et élevé des animaux de ferme qui consommaient l'excédent des activités de production fromagère.

Plus récemment, les Melton Mowbray Pork Pies ont retenu l'attention de diverses façons. Le guide de voyages international «Lonely Planet» fait référence à la ville de Melton Mowbray en la décrivant comme la ville «qui a donné au monde les meilleurs pâtés en croûte au porc de la Terre». La popularité reconquise du produit s'est vérifiée en 1996 lorsque le Duc de Gloucester lui a fait un peu de publicité au cours d'une visite dans la boutique d'un producteur et qu'il a été photographié pour un article de journal en train de goûter les «Melton Mowbray Pork Pies». La BBC a également diffusé un reportage sur les «Melton Mowbray Pork Pies» dans le cadre de son très populaire programme «Food and Drink», diffusé à une heure de grande écoute.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) nº 510/2006]

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