REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 584/2013 DELLA COMMISSIONE

del 18 giugno 2013

recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Melton Mowbray Pork Pie (IGP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ([1]), in particolare l'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma,

considerando quanto segue:

(1) Il regolamento (UE) n. 1151/2012 è entrato in vigore il 3 gennaio 2013 ed ha abrogato e sostituito il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni dei prodotti agricoli e alimentari ([2]).

(2) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione ha esaminato la domanda del Regno Unito relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Melton Mowbray Pork Pie» (pasticcio di maiale di Melton Mowbray), registrata conformemente al regolamento (CE) n. 566/2009 della Commissione ([3]).

(3) La domanda è intesa a modificare il disciplinare, precisando il ruolo degli addensanti e di altri ingredienti utilizzati nella fabbricazione dei «Melton Mowbray Pork Pies».

(4) La Commissione ha esaminato la modifica in questione e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli da 50 a 52 del regolamento (UE) n. 1151/2012,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Melton Mowbray Pork Pie» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il documento unico degli elementi principali del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 18 giugno 2013

Per la Commissione,
a nome del presidente
Dacian CIOLOŞ
Membro della Commissione

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.
([2]) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.
([3]) GU L 168 del 30.6.2009, pag. 20.

ALLEGATO I

Sono approvate le seguenti modifiche del disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Melton Mowbray Pork Pie»:

Metodo di ottenimento (punto 4.5 del disciplinare)	
Modifica	Spiegazione
4.5. Metodo di ottenimento: Ingredienti per la fabbricazione dei «Melton Mowbray Pork Pies»	
Ingredienti obbligatori — i seguenti ingredienti devono essere utilizzati:	Vengono precisati tutti gli ingredienti che devono essere usati in un «Melton Mowbray Pork Pie».
Carni suine non stagionate	
Sale	
Strutto e/o grasso vegetale	
Farina di frumento	
Gelatina di maiale e/o brodo a base di ossa di suini	
Acqua	
Spezie	
Ingredienti facoltativi — i seguenti ingredienti possono essere utilizzati:	Vengono indicati gli ingredienti facoltativi che possono essere usati, non altri.
Uova e/o latte (solo per la glassatura)	Glassa (uova e/o latte) — accentua il colore marrone dorato della pasta cotta al forno. Uova e latte sono utilizzati per la cottura al forno, sia nella produzione casalinga che in quella commerciale, per far risaltare l'aspetto dorato della crosta cotta al forno dei prodotti di pasticceria e di panetteria.
Pane grattugiato o fette biscottate	Pane grattugiato o fette biscottate
Amido	Amido
Se si utilizzano questi ingredienti facoltativi, il quantitativo totale nel prodotto finale non deve superare l'8 %. Singolarmente:	Questi ingredienti, spesso usati come addensanti, fanno sì che il ripieno sia impastabile (se crudo), servono a trattenere i succhi della carne quando il prodotto è cotto al forno e assicurano una consistenza omogenea della carne del prodotto finito.
Glassa < 1 %,	
Pane grattugiato o fette biscottate < 2 %	
Amido < 5 %	Per questi ingredienti facoltativi sono anche indicati i quantitativi massimi.
Nessun altro ingrediente, oltre quelli sopra indicati e ai loro costituenti, può essere utilizzato nella fabbricazione dei «Melton Mowbray Pork Pies».	Si vuol ribadire che si possono impiegare unicamente gli ingredienti sopra elencati e non altri.
Si mescolano gli ingredienti necessari alla preparazione della pasta, che viene lavorata per ottenere dei tronchetti con i relativi coperchi prima di preparare i pasticci veri e propri.	Viene soppresso il testo «che vengono poi lasciati riposare» perché non esiste una definizione chiara del suo significato e poiché questa fase del processo di produzione non è un fattore che distingue il «Melton Mowbray Pork Pie» da altri pasticci di suino.

Metodo di ottenimento (punto 4.5 del disciplinare)	
Modifica	Spiegazione
La carne di suino è tagliata a dadi oppure tritata e mescolata agli altri ingredienti del ripieno previsti per riempire la pasta.	La modifica chiarisce quali ingredienti costituiscono il ripieno.
I pasticci vengono (se del caso) glassati ed infornati sino a quando la pasta diventa di colore marrone-dorato; vengono lasciati raffreddare, quindi si procede all'aggiunta di gelatina.	Si precisa in quale momento nella produzione dei pasticci si procede alla glassatura, che è facoltativa.

Questa domanda di modifica è presentata al fine di precisare il ruolo degli addensanti e di altri ingredienti utilizzati nella fabbricazione dei «Melton Mowbray Pork Pies». I produttori utilizzano questi ingredienti aggiunti da molti anni. Al momento di trasmettere a Bruxelles la domanda iniziale non ci si è resi conto che, facendo precedere l'elenco degli ingredienti dal termine «**solamente**», era importante che tali ingredienti fossero inclusi al punto 4.5. Si sottolinea in modo particolare che tali aggiunte non modificano il tenore minimo di carne indicato (30 % del prodotto finito) e che l'espressione «ingredienti del ripieno» nel metodo di produzione originale si riferisce agli ingredienti che figurano attualmente nella domanda di modifica.

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari [1]

«MELTON MOWBRAY PORK PIE»

N. CE: UK-PGI-0105-0947-03.02.2012

IGP (X) DOP ( )

1. **Denominazione**

«Melton Mowbray Pork Pie»

2. **Stato membro o paese terzo**

Regno Unito

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.2 Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

I «Melton Mowbray Pork Pies» (pasticci di maiale di Melton Mowbray) sono rivestiti di un involucro di pasta arrotondato e la pasta è di colore marrone dorato e di consistenza ricca. La carne di maiale non è stagionata ed ha il colore del maiale arrosto. Il ripieno è umido e macinato grossolanamente. Secondo la definizione di carne nelle norme UE, il contenuto di carne dell'intero prodotto non deve essere inferiore al 30 %. Tra il ripieno e la crosta della pasta vi è uno strato di gelatina.

La pasta ha un pronunciato sapore di pasta cotta al forno, mentre il ripieno ha uno spiccato sapore di carne ed è condito principalmente con pepe. I pasticci di maiale non devono contenere coloranti artificiali, aromi o conservanti. Questi prodotti, di dimensioni e peso variabili, sono commercializzati in diversi punti di vendita, quali macellerie tradizionali, supermercati, negozi di gastronomia e di generi alimentari.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

I seguenti ingredienti autorizzati sono obbligatori nella produzione dei «Melton Mowbray Pork Pies»:

Carne suina (non stagionata)

Sale

Strutto e/o grasso vegetale

Farina di frumento

Gelatina di maiale e/o brodo a base di ossa di suini

Acqua

Spezie

3.4. *Ingredienti facoltativi — i seguenti ingredienti possono essere utilizzati:*

Uova o latte (unicamente per la glassatura)

Pane grattugiato o fette biscottate

Amido.

Se vengono utilizzati tali ingredienti facoltativi, il quantitativo totale nel prodotto finale non deve superare l'8 %. Singolarmente: glassa < 1 %, pane grattugiato o fette biscottate < 2 %, amido < 5 %.

Non si può utilizzare nessun altro ingrediente per la fabbricazione dei «Melton Mowbray Pork Pies». Nessun altro ingrediente, a parte quelli sopra indicati e i loro costituenti, può essere utilizzato nella fabbricazione dei «Melton Mowbray Pork Pies».

[1] Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

3.5. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

N/A

3.6. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

La preparazione e la fabbricazione dei «Melton Mowbray Pork Pies» viene effettuata nella zona delimitata e comprende le seguenti fasi di produzione:

— si mescolano gli ingredienti necessari alla preparazione della pasta, che viene lavorata per ottenere dei tronchetti con i relativi coperchi, prima di preparare i pasticci veri e propri.

— La carne di suino è tagliata a dadi oppure tritata e mescolata agli altri ingredienti del ripieno previsti per riempire la pasta.

— I tronchetti di pasta vengono «bloccati» mediante appositi stampi a forma di anelli oppure lavorati attorno ad un tronco di cono o ad altro supporto simile.

— Il ripieno viene diviso in porzioni cilindriche e messo sulla pasta che costituisce il fondo, mentre sul pasticcio sono posti i coperchi di pasta pretagliata o di pasta sfoglia, premendo i bordi in modo che aderiscano ai lati. Alcuni pasticci vengono modellati manualmente, ad altri si conferisce il tocco finale con un fregio decorativo fatto a mano che corre lungo il bordo.

— A questo punto i pasticci vengono estratti dai loro stampi e collocati, privi di supporto, su un'apposita teglia. Alcuni pasticci possono essere congelati e conservati tal quali per essere infornati successivamente, oppure possono essere venduti congelati per essere cotti altrove.

— I pasticci vengono (se del caso) glassati e cotti in forno sino a quando la pasta diventa di colore marrone-dorato; vengono lasciati raffreddare, quindi si procede all'aggiunta di gelatina.

— I pasticci sono poi raffreddati ad una temperatura inferiore agli 8 °C.

— I pasticci possono poi essere confezionati e muniti di un codice con la data per la vendita al dettaglio, o essere lasciati così come sono, senza confezione.

— Possono essere collocati in banchi frigoriferi in attesa di acquirenti e alcuni vengono venduti caldi nelle quattro ore successive all'aggiunta di gelatina.

3.7. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

Ciascun membro dell'associazione per il «Melton Mowbray Pork Pie» riceve il proprio numero di certificazione, rilasciato dall'organismo di controllo, che va apposto sulle confezioni e su qualsiasi altro materiale utilizzato nel punto di vendita dei «Melton Mowbray Pork Pies». Questo numero unico consente, per ogni singolo pasticcio venduto, di risalire fino al produttore. Nel caso dei piccoli produttori, i prodotti sono venduti solo nei loro rispettivi punti di vendita al dettaglio, mentre altri produttori più importanti vendono i prodotti presso i principali dettaglianti.

La *Food Standards Agency* rilascia ai produttori un bollo sanitario, che, unitamente all'impiego di un codice con la data consente la tracciabilità assoluta di ogni prodotto dal punto di vendita al lotto di fabbricazione tramite il fornitore riconosciuto di ciascuno degli ingredienti che lo compongono.

3.8. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

L'associazione per il «Melton Mowbray Pork Pie» sorveglierà l'utilizzazione del proprio timbro di autenticazione concesso a ognuno dei membri. Il timbro può essere apposto sulle confezioni e su qualsiasi altro materiale utilizzato nel punto di vendita.



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La città di Melton Mowbray e la regione circostante delimitate come segue:

— a nord, dalla A52, fra la M1 e la A1, compresa la città di Nottingham,

— ad est, dalla A1, fra la A52 e la A605, comprese le città di Grantham e di Stamford,

— ad ovest, dalla M1, fra la A52 e la A45,

— a sud, dalla A45 e dalla A605, fra la M1 e la A1, compresa la città di Northampton.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

Ricerche approfondite di uno storico locale hanno rivelato che agli inizi e a metà del XIX secolo, quando ebbe inizio la produzione dei pasticci di maiale a livello commerciale, barriere geografiche ed economiche limitavano la produzione dei «Melton Mowbray Pork Pies» alla città di Melton Mowbray ed ai suoi dintorni immediati.

La zona geografica descritta al punto 4 è oggi più vasta della zona di produzione originale, per tener conto del fatto che, con il trascorrere del tempo, tali barriere hanno perso importanza e, da un centinaio d'anni, il «Melton Mowbray Pork Pie» viene prodotto, secondo il metodo di produzione descritto al punto 3.5, in una zona più ampia dell'area attorno a Melton Mowbray.

Verso la metà del XVIII secolo, i cacciatori stagionali di volpi incominciarono a concentrare la loro attività venatoria nella città di Melton Mowbray. Durante i mesi autunnali e invernali si macellavano i maiali e si preparavano i pasticci di maiale. Di questi pasticci si riempiva le tasche il personale addetto alla caccia che li mangiava a mo' di spuntino mentre spostava i cavalli nei villaggi, secondo le esigenze dei ricchi cacciatori. Ben presto questi pasticci contadini, semplici e deliziosi, attirarono l'attenzione dei cacciatori i quali — provati dall'attività venatoria — iniziarono, a loro volta, a portarli in tasca, oppure in apposite bisacce, per mangiarli durante la caccia.

I ricchi cacciatori stagionali apprezzavano a tal punto questi succulenti pasticci, che venivano loro serviti a colazione, che vollero gustarli anche nei circoli londinesi che erano soliti frequentare. Nel 1831, Edward Adcock iniziò ad esportare i pasticci di maiale da Melton Mowbray a Londra, servendosi della diligenza che faceva servizio giornaliero da Leeds alla capitale. Fu così che ebbero inizio la commercializzazione e la promozione dei «Melton Mowbray Pork Pies».

L'arrivo della ferrovia trasformò questa attività. Anziché servirsi delle diligenze giornaliere tirate da cavalli per trasportare i pasticci di maiale a Londra e in altre grandi città, si utilizzarono speciali vagoni sulla rete ferroviaria. Vicino alla stazione di Melton Mowbray furono costruiti vari forni e i pasticci furono trasportati in tutto il Regno Unito e persino esportati in Australia, Nuova Zelanda e Sudafrica nelle stive refrigerate delle navi da carico che tornavano in quei paesi. La fama dei pasticci di maiale andò diffondendosi e, a partire dal 1870 fino agli inizi del novecento, la produzione di questo *pork pie* registrò un boom. A causa della crescente reputazione del prodotto alcuni dei principali produttori tentarono, invano, di tutelarne il nome contro le imitazioni.

La prima guerra mondiale mise fine alle esportazioni e segnò l'inizio del declino di quest'attività. Tuttavia, negli ultimi vent'anni ha iniziato a rifiorire ricominciando ad espandersi per soddisfare la crescente domanda di questo prodotto alimentare così versatile. I «Melton Mowbray Pork Pies» prodotti nella zona delimitata sono ormai in vendita nella maggior parte dei grandi supermercati e ricominciano anche ad essere esportati.

5.2. *Specificità del prodotto*

I «Melton Mowbray Pork Pies» sono rivestiti di un involucro di pasta arrotondato che conferisce loro la caratteristica forma bombata. La pasta è di color marrone dorato e di consistenza ricca. La carne di maiale, che costituisce il ripieno, non è stagionata e, pertanto, una volta cotta, tende al grigio, che è il colore del maiale arrosto. Il ripieno è umido e macinato grossolanamente. Secondo la definizione di carne nelle norme UE, il contenuto di carne dell'intero prodotto non deve essere inferiore al 30 %. Tra il ripieno e la crosta della pasta vi è uno strato di gelatina.

La pasta ha un pronunciato sapore di pasta cotta al forno mentre il ripieno ha uno spiccato sapore di carne ed è condito principalmente con pepe. I pasticci di maiale non devono contenere coloranti artificiali, aromi o conservanti.

I «Melton Mowbray Pork Pies» si distinguono nettamente dagli altri *pork pies* nella confezione, nella presentazione e nella commercializzazione nei punti di vendita. Sono più cari degli altri *pork pies* presenti sul mercato (10-15 % in più) a causa della particolare reputazione che li contraddistingue e che giustifica un prezzo più alto. La «Melton Mowbray Pork Pie Association» è stata fondata nel 1998 allo scopo di riunire tutti i produttori nella zona delimitata onde assicurare la tutela dell'autentico «Melton Mowbray Pork Pie» e diffondere la conoscenza dell'origine del prodotto.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Dal sedicesimo secolo in poi le recinzioni dei terreni (*enclosures*) si andarono largamente diffondendo attorno alla città di Melton Mowbray. Dal paesaggio scomparvero così i campi aperti per lasciar posto ad appezzamenti recintati, tipici dei terreni agricoli delle Midland orientali. Di conseguenza, alla principale attività agricola, cioè l'allevamento di ovini liberi di pascolare nei campi aperti, si sostituì l'allevamento controllato dei bovini. L'eccedenza di latte vaccino fu utilizzata per produrre formaggio, in particolare il Blue Stilton. Un sottoprodotto della lavorazione del formaggio è il siero di latte, il quale, mescolato alla crusca, costituisce un ottimo alimento per i suini. I produttori di latte allestirono quindi dei porcili e cominciarono ad allevare animali da alimentare appunto con l'eccedenza di siero proveniente dalla lavorazione del formaggio.

In tempi più recenti, i «Melton Mowbray Pork Pies» hanno richiamato l'attenzione di vari settori. La guida turistica internazionale «Lonely Planet» cita la città di Melton Mowbray descrivendola come la città «che ha dato al mondo i migliori pasticci di maiale in assoluto». La riconquistata popolarità del prodotto è stata comprovata nel 1996 quando il duca di Gloucester ne fece una certa pubblicità durante una visita presso il negozio di un produttore; in quell'occasione fu infatti fotografato per un articolo di giornale dedicato ai «Melton Mowbray Pork Pies». Anche la BBC ha realizzato un servizio sui «Melton Mowbray Pork Pies», trasmesso in prima serata durante il popolare programma televisivo «Food and Drink».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

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