# KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 584/2013

**2013 m. birželio 18 d.**

**kuriuo patvirtinamas nereikšmingas saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimas [*Melton Mowbray Pork Pie* (SGN)]**

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ([1]), ypač į jo 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą,

kadangi:

(1) 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 įsigaliojo 2013 m. sausio 3 d. Juo buvo panaikintas ir pakeistas 2006 m kovo 20 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ([2]);

(2) remdamasi Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 1 dalies antra pastraipa Komisija išnagrinėjo Jungtinės Karalystės pateiktą saugomos geografinės nuorodos „Melton Mowbray Pork Pie“, kuri buvo įregistruota pagal Komisijos reglamentą (EB) Nr. 566/2009 ([3]), specifikacijos pakeitimo paraišką;

(3) paraiška siekiama iš dalies pakeisti specifikaciją – paaiškinti tirštikio ir kitų „Melton Mowbray Pork Pies“ pyragų ir pyragėlių gamybai naudojamų sudedamųjų dalių reikšmę;

(4) Komisija išnagrinėjo šiuos pakeitimus ir nusprendė, kad jie pagrįsti. Šis pakeitimas nereikšmingas, todėl Komisija gali jį patvirtinti netaikydama Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50–52 straipsniuose nurodytos procedūros,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ

*1 straipsnis*

Saugomos geografinės nuorodos „Melton Mowbray Pork Pie“ specifikacija iš dalies keičiama pagal šio reglamento I priedą.

*2 straipsnis*

Pagrindinių specifikacijos duomenų bendrasis dokumentas pateikiamas šio reglamento II priede.

*3 straipsnis*

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2013 m. birželio 18 d.

*Komisijos vardu*
*Pirmininko pavedimu*
Dacian CIOLOŞ
*Komisijos narys*

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.
([2]) OL L 93, 2006 3 31, p. 12.
([3]) OL L 168, 2009 6 30, p. 20.

*I PRIEDAS*

Patvirtinti šie saugomos geografinės nuorodos „Melton Mowbray Pork Pie“ specifikacijos pakeitimai:

| Gamybos būdas (specifikacijos 4.5 dalis) | |
|---|---|
| Pakeitimas | Paaiškinimas |
| 4.5. Gamybos būdas. „Melton Mowbray Pork Pies“ pyragų ir pyragėlių gamybai naudojamos sudedamosios dalys: | |
| **Privalomos sudedamosios dalys. Privaloma naudoti šias sudedamąsias dalis:** | Šiuo teiginiu patikslinamos visos sudėtinės dalys, kurias privaloma naudoti gaminant „Melton Mowbray Pork Pie“ pyragus ir pyragėlius. |
| nekonservuotą kiaulieną; | |
| druską; | |
| lydytus kiaulės taukus ir (arba) riebalus | |
| kvietinius miltus; | |
| iš kiaulienos mėsos ir (arba) kaulų išgaunamą želatiną; | |
| vandenį; | |
| prieskonius. | |
| **Neprivalomos sudedamosios dalys. Galima naudoti šias sudedamąsias dalis:** | Galima naudoti šias neprivalomas sudedamąsias dalis, tačiau jokių kitų. |
| kiaušinius ir (arba) pieną (tik glajui); | Glajus (kiaušiniai ir (arba) pienas) – juo iškeptam pyragui suteikiama rudai auksinė spalva. Tiek kepant namuose, tiek prekybai kiaušiniai ir pienas naudojami pagerinti iškeptų pyragų ir duonos gaminių išvaizdą. |
| duonos trupinius arba džiūvėsėlius; | Duonos trupiniai arba džiūvėsėliai |
| krakmolą; | Krakmolas |
| Jei naudojamos šios neprivalomos sudedamosios dalys, galutiniame produkte visas jų kiekis neviršija 8 % Atskirai: | Šios sudedamosios dalys dažnai naudojamos kaip tirštikliai, siekiant užtikrinti, kad įdaras (neiškeptas) būtų tinkamas apdoroti, jos naudojamos išlaikyti sultingą mėsą gaminiui kepant ir užtikrinti, kad iškepusio gaminio mėsa būtų tinkamos konsistencijos. |
| glajus – < 1 %; | |
| duonos trupiniai arba džiūvėsėliai – < 2 %; | |
| krakmolas – < 5 % | Taip pat nurodomi didžiausi šių neprivalomų sudedamųjų dalių kiekiai. |
| Gaminant „Melton Mowbray Pork Pie“ pyragus ir pyragėlius negalima naudoti jokių kitų sudedamųjų dalių, išskyrus tas, kurios išvardytos anksčiau. | Šiuo teiginiu patikslinama, kad galima naudoti tik anksčiau išvardytas bei pagrindines sudedamąsias dalis ir jokių kitų. |
| Prieš pradedant gaminti pyragus išmaišoma tešla ir iš jos suformuojami tešlos lakštai ir paplotėliai viršutiniam sluoksniui. | Žodžiai „ir visa tai palaikoma“ išbraukti, nes nėra aiškios apibrėžties, ką tai reiškia, ir todėl, kad gaminant šis žingsnis nėra veiksnys, išskiriantis „Melton Mowbray Pork Pie“ pyragus ir pyragėlius iš kitų pyragų su kiauliena. |

| Gamybos būdas (specifikacijos 4.5 dalis) | |
|---|---|
| Pakeitimas | Paaiškinimas |
| Kiauliena supjaustoma kubeliais arba smulkiai sukapojama ir sumaišoma su likusiomis įdaro sudedamosiomis dalimis – pagaminamas pyrago įdaras. | Šiuo teiginiu patikslinama, iš kurių sudedamųjų dalių daromas įdaras. |
| Pyragai (jei reikia) aptepami glajumi ir kepami tol, kol įgauna rudai auksinę pyrago spalvą, paliekami atvėsti ir sustingti. | Šiuo teiginiu paaiškinama, kuriuo pyrago gamybos etapu tepamas glajus; šis etapas neprivalomas. |

Pakeitimo paraiška pateikta siekiant paaiškinti tirštikio ir kitų „Melton Mowbray Pork Pies“ pyragų ir pyragėlių gamybai naudojamų sudedamųjų dalių reikšmę. Papildomai pateiktas sudedamąsias dalis gamintojai naudoja daugybę metų. Siunčiant pradinę paraišką į Briuselį nepastebėta, kad prieš sudedamųjų dalių sąrašą įrašius žodį „**tik**“, jas reikėjo įtraukti į 4.5 dalį. Tiksliai nurodyta, kad dėl šių pakeitimų nesikeičia mažiausia nurodyta mėsos kiekio dalis (30 %) ir kad originaliame gamybos būde žodžiais „įdaro sudedamosios dalys“ nurodomos sudedamosios dalys dabar išvardytos pakeitimo paraiškoje.

*II PRIEDAS*

BENDRASIS DOKUMENTAS

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos [1]

**„MELTON MOWBRAY PORK PIE“**

EB Nr. UK-PGI-0105–0947–03.02.2012

**SGN (X) SKVN ()**

1. **Pavadinimas**

„Melton Mowbray Pork Pie“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Jungtinė Karalystė

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.2. *Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas*

„Melton Mowbray Pork Pies“ pyragai ir pyragėliai yra gaubtos kubiliuko formos, rudai auksinės spalvos, riebūs. Kiaulienos įdaras yra nekonservuotas, keptos kiaulienos spalvos. Įdaras drėgnas, sudarytas iš smulkių dalelių. Pagal ES mėsos aprašymą, mėsa turi sudaryti mažiausiai 30 % viso produkto. Tarp įdaro ir tešlos yra drebučių sluoksnis.

Tešla yra riebaus kepinio skonio, įdarui naudojamos mėsos skonis sodrus, įdaras paskaninamas visų pirma pipirais. Pyragai turi būti be sintetinių dažiklių, prieskonių ir konservantų. Jie parduodami įvairių dydžių ir įvairaus svorio, įvairiose prekybos vietose, įskaitant tradicines mėsos krautuvėles, prekybos centrus, kulinarijos parduotuves ir maitinimo paslaugas teikiančias vietas.

3.3. *Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

„Melton Mowbray Pork Pies“ pyragų ir pyragėlių gamybai leidžiama naudoti šias privalomas sudedamąsias dalis:

nekonservuotą kiaulieną;

druską;

lydytus kiaulės taukus ir (arba) riebalus;

kvietinius miltus;

iš kiaulienos mėsos ir (arba) kaulų išgaunamą želatiną;

vandenį;

prieskonius.

3.4. *Neprivalomos sudedamosios dalys. Galima naudoti šias papildomas sudedamąsias dalis:*

kiaušinius arba pieną (tik glazūruoti);

duonos trupinius arba džiūvėsėlius;

krakmolą.

Jei naudojamos šios neprivalomos sudedamosios dalys, galutiniame produkte visas jų kiekis neviršija 8 % Atskirai: glajus – < 1 %, duonos trupiniai arba džiūvėsėliai – < 2 %, krakmolas – < 5 %

Gaminant „Melton Mowbray Pork Pies“ pyragus ir pyragėlius negalima naudoti jokių kitų sudedamųjų dalių. Gaminant „Melton Mowbray Pork Pie“ negalima naudoti jokių kitų sudedamųjų dalių, išskyrus tas, kurios paminėtos anksčiau, ir pagrindines sudedamąsias dalis.

[1] 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų.

3.5. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)*

Nėra duomenų

3.6. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

„Melton Mowbray Pork Pies“ pyragai ir pyragėliai gaminami ir formuojami nustatytoje vietovėje pagal šiuos gamybos etapus:

— prieš pradedant gaminti pyragus išmaišoma tešla, iš jos suformuojami tešlos lakštai ir paplotėliai viršutiniam sluoksniui;

— kiauliena supjaustoma kubeliais arba smulkiai sukapojama ir sumaišoma su likusiomis įdaro sudedamosiomis dalimis – pagaminamas pyrago įdaras;

— iš tešlos lakštų apskritose išardomose formose formuojamas pyrago tešlos sluoksnis arba jie formuojami tam tikroje formoje ar ant panašių padėklų;

— pyrago įdaras sudedamas į suformuotus tešlos kubiliukus ir paskirstomas ant pyrago pagrindo, tada ant pyrago uždedamas iš anksto išpjautas paplotėlis arba tešlos lakštas, kurio kraštelis užlankstomas stipriai užspaudžiant. Kai kurie pyragai gaminami tik rankomis, o kai kurie užbaigiami naudojant dekoratyvų rankinį spaustuką;

— pyragai išimami iš formų ir dedami ant sienelių neturinčio kepimo padėklo. Šiuo etapu dalis pyragų gali būti užšaldomi ir laikomi iki kol bus iškepti vėliau arba parduodami užšaldyti, kad būtų galima juos iškepti kitur;

— pyragai (jei reikia) aptepami glajumi ir kepami tol, kol įgauna rudai auksinę pyrago spalvą, paliekami atvėsti ir sustingti;

— pyragai atvėsinami iki žemesnės nei 8 °C temperatūros;

— mažmeninės prekybos reikmėms pyragai gali būti supakuojami, užrašant ant pakuotės datos kodą, arba paliekami nepakuoti;

— iki pardavimo pyragai gali būti laikomi šaldymo vitrinose. Kai kurie pyragai parduodami šilti, nepraėjus 4 valandoms nuo drebučių supylimo.

3.7. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Kiekvienas Melton Moubrėjaus pyragų ir pyragėlių su kiauliena gamintojų asociacijos (angl. Melton Mowbray Pork Pie Association) narys gaus atskirą sertifikavimo numerį, kuris, parduodant „Melton Mowbray Pork Pie“ pyragus ir pyragėlius, bus nurodomas ant jų pakuotės ir ant bet kokios kitos pardavimo vietoje teikiamos medžiagos. Pagal šį unikalų numerį bus galima tiesiogiai nustatyti kiekvieno parduoto gaminio gamintoją. Mažųjų gamintojų atveju kai kurie pagaminti produktai parduodami tik jų pačių mažmeninės prekybos vietose, o kiti, didesnės apimties gamybą vykdantys nariai, parduoda savo produktus per didžiuosius mažmenininkus.

Gamintojams išduodamas Maisto standartų agentūros sveikumo ženklas, kuris, kartu naudojant datos kodą, padeda užtikrinti visišką produkto atsekamumą nuo prekybos vietos iki produkcijos partijos, o nuo jos – iki kiekvienos sudedamosios dalies patvirtinto tiekėjo.

3.8. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės*

Melton Moubrėjaus pyragų ir pyragėlių su kiauliena gamintojų asociacija (Melton Mowbray Pie Association) kontroliuos kiekvienam jos nariui suteikto gaminio tikrumo patvirtinimo antspaudo naudojimą. Antspaudą taip pat galima naudoti ant pakuočių ir prekybos vietoje teikiamos medžiagos.




4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Melton Moubrėjaus miesto ir jo priemiesčių ribos yra:

— šiaurėje A52 nuo M1 ir A1, įskaitant Notingamo miestą;

— rytuose A1 nuo A52 iki A45, įskaitant Grantamo ir Stamfordo miestus;

— vakaruose M1 nuo A52 iki A45;

— pietuose A45 ir A605 nuo M1 iki A1, įskaitant Nortamptono miestą.

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Iš vietinio istoriko atlikto išsamaus tyrimo paaiškėjo, kad XIX a. pradžioje ir pabaigoje, kai šiuos pyragus pradėta gaminti prekybai, dėl geografinių ir ekonominių priežasčių „Melton Mowbray Pork Pie“ pyragai ir pyragėliai būdavo gaminami tik Melton Moubrėjaus mieste ir jo priemiesčiuose.

4 dalyje apibūdinta geografinė vietovė yra didesnė nei pirminė gamybos vietovė. Šiuo požiūriu atsižvelgiama į tai, kad laikui bėgant tos ribos tapo ne tokios aiškios, ir pripažįstama, kad „Melton Mowbray Pork Pie“ pyragai ir pyragėliai, taikant 3.5 dalyje aprašytą gamybos metodą, 100 metų buvo gaminami didesnėje Melton Moubrėjaus apylinkių teritorijoje.

Nuo aštuonioliktojo amžiaus vidurio sezoninės lapių medžioklės dalyviai pradėjo vis dažniau rengti medžiokles Melton Moubrėjaus miesto apylinkėse. Rudens ir žiemos mėnesiais buvo skerdžiamos kiaulės ir gaminami pyragai ir pyragėliai su kiauliena. Šiuos pyragėlius medžioklės patarnautojai nešiodavosi kišenėse, kad galėtų užkąsti vedžiodami po kaimus turtingų lapių medžiotojų arklius. Šiuos skanius paprastų valstiečių pyragėlius netruko pastebėti vienas nuolatinis lapių medžiotojas, kuris pradėjo juos nešiotis krepšelyje ir kišenėse, kad medžiodamas galėtų užvalgyti.

Turtingiems sezoninėse medžioklėse dalyvaujantiems medžiotojams taip patiko šie nuostabūs pusryčiams patiekiami pyragai, kad jie pageidavo jais mėgautis ir savo Londono klubuose. 1831 m. Edwardas Adcockas pradėjo eksportuoti pyragus su kiauliena iš Melton Moubrėjaus į Londoną, naudodamasis iš Lidso į Londoną kasdien važiuojančia pašto karieta. Taigi prasidėjo Melton Moubrėjaus pyragų ir pyragėlių su kiauliena gamyba prekybai ir jų reklamavimas.

Geležinkelio amžius pakeitė pramonės būklę. Užuot gabenus pyragus į Londoną ir kitus didžiuosius miestus vieną kartą per dieną važiuojančiomis arklių traukiamomis pašto karietomis, buvo užsakomi specialūs geležinkelio vagonai. Kepyklos buvo statomos netoli Melton Moubrėjaus stoties, o pyragai buvo gabenami į visas Jungtinės Karalystės dalis ir netgi į Australiją, Naująją Zelandiją ir Pietų Afriką – krovininių laivų, grįžtančių į tas šalis, šaldomuose triumuose. Žinia apie pyragus buvo pasklidusi plačiai ir nuo devynioliktojo amžiaus aštuntojo dešimtmečio iki dvidešimtojo amžiaus pradžios jų gamyba labai suintensyvėjo. Dėl augančio gaminio populiarumo kai kurie didieji gamintojai bandė apsaugoti pavadinimą nuo klastočių, tačiau nesėkmingai.

Pirmasis pasaulinis karas sunaikino eksporto prekybą ir tapo pramonės nuosmukio atskaitos tašku. Tačiau per pastaruosius 20 metų jaučiamas pagyvėjimas – ši gamyba vėl plečiama, kad būtų patenkintas augantis šio įdomaus maisto produkto poreikis. Melton Moubrėjaus pyragai ir pyragėliai su kiauliena, pagaminti nustatytoje vietovėje, dabar parduodami daugelyje didžiųjų prekybos centrų ir vėl eksportuojami į užsienio šalis.

5.2. *Produkto ypatumai*

„Melton Mowbray Pork Pies“ pyragai ir pyragėliai yra jiems būdingos gaubtos kubiliuko formos. Tešlos apvalkalas yra rudai auksinės spalvos, riebus. Įdarui naudojama nekonservuota kiauliena, todėl kepama tampa pilkos spalvos (panašios į keptos kiaulienos). Įdaras drėgnas, sudarytas iš smulkių dalelių. Pagal ES mėsos aprašymą, mėsa turi sudaryti mažiausiai 30 % viso produkto. Tarp įdaro ir tešlos yra drebučių sluoksnis.

Tešla yra riebaus kepinio skonio, įdarui naudojamos mėsos skonis sodrus, įdaras paskaninamas visų pirma pipirais. Pyragai turi būti be sintetinių dažiklių, prieskonių ir konservantų.

„Melton Mowbray Pork Pies“ pyragai ir pyragėliai iš tikrųjų išsiskiria iš kitų pyragų su kiauliena savo pakuote, išvaizda ir rinkodara prekybos vietose. Palyginti su kitais prekybos vietose parduodamais pyragais su kiauliena, šie pyragai yra 10–15 % brangesni, nes jie ypač populiarūs, o tai suteikia jiems išskirtinumo ir sukuria tam tikrą vertę. Melton Moubrėjaus pyragų ir pyragėlių su kiauliena gamintojų asociacija buvo įkurta 1998 m., siekiant suburti visus nustatytos vietovės gamintojus ir užtikrinti šių autentiškų „Melton Mowbray Pork Pie“ pyragų ir pyragėlių apsaugą ir didinti vartotojų informuotumą apie šio produkto kilmę.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Nuo šešioliktojo amžiaus Melton Moubrėjaus miesto apylinkėse dideliu mastu vyko žemės aptvėrimo procesas. Dėl žemės aptvėrimo procesų kraštovaizdyje nebeliko atvirų rėžinių laukų ir buvo sukurta Rytų Midlandso regiono ūkiams būdinga aptvertų laukų sistema. Dėl šios priežasties pagrindinę ūkinę veiklą – avių auginimą atviruose laukuose – pakeitė ribomis žymimi gyvulininkystės ūkiai. Iš karvių gauto pieno perteklius buvo perdirbamas į sūrį, visų pirma į „Blue Stilton“ sūrį. Šalutinis sūrio gamybos produktas yra išrūgos. Su sėlenomis sumaišytos išrūgos yra puikus pašaras kiaulėms. Pieno produktus gaminantys ūkininkai statė kiaulides ir augino ūkiuose gyvulius, kad šie suėstų gaminant sūrį gaunamus perteklinius produktus.

Pastaruoju metu „Melton Mowbray Pork Pies“ pyragai ir pyragėliai susilaukė daug įvairaus dėmesio. Tarptautiniame kelionių vadove „Lonely Planet“ Melton Moubrėjus apibūdinamas kaip miestas, „kuris pasauliui padovanojo nuostabiausius pyragus su kiauliena“. Kad produktas vėl tapo populiarus, tapo akivaizdu 1996 m., kai Glosterio hercogas sulaukė spaudos dėmesio apsilankydamas pyragų gamintojo parduotuvėlėje ir laikraštyje buvo išspausdintas straipsnis apie tai, kad jis ragavo Melton Moubrėjaus pyragėlių su kiauliena. BBC taip pat parodė pilnametražį filmą apie Melton Moubrėjaus pyragus su kiauliena savo populiarioje vakaro televizijos laidoje „Maistas ir gėrimai“ (angl. Food and Drink).

**Nuoroda į specifikacijos paskelbimą**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

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