KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 584/2013

(2013. gada 18. jūnijs),

ar ko apstiprina maznozīmīgus specifikācijas grozījumus attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Melton Mowbray Pork Pie* (AĢIN))

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām [1] un jo īpaši tās 53. panta 2. punkta otro daļu,

tā kā:

(1) Regula (ES) Nr. 1151/2012 ir stājusies spēkā 2013. gada 3. janvārī. Ar to ir atcelta un aizstāta Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību [2].

(2) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Apvienotās Karalistes pieteikumu specifikācijas grozījumu apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Melton Mowbray Pork Pie*, kas reģistrēta saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 566/2009 [3].

(3) Pieteikums iesniegts, lai grozītu specifikāciju, precizējot biezinātāju un citu *Melton Mowbray Pork Pie* ražošanā izmantojamo sastāvdaļu nozīmi.

(4) Komisija ir izskatījusi minētos grozījumus un nolēmusi, ka tie ir pamatoti. Tā kā grozījumi ir maznozīmīgi, Komisija tos var apstiprināt, nepiemērojot Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50.–52. pantā izklāstīto procedūru,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētā produkta *Melton Mowbray Pork Pie* specifikāciju groza saskaņā ar šīs regulas I pielikumu.

2. pants

Specifikācijas galvenie elementi ir izklāstīti vienotajā dokumentā šīs regulas II pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 18. jūnijā

Komisijas
un tās priekšsēdētāja vārdā –
Komisijas loceklis
Dacian CIOLOŞ

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

I PIELIKUMS

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētā produkta *Melton Mowbray Pork Pie* specifikācijā apstiprina šādus grozījumus:

Ražošanas metode (specifikācijas 4.5. punkts)	
Grozījums	Skaidrojums
4.5. Ražošanas metode. *Melton Mowbray Pork Pie* ražošanā izmantojamās sastāvdaļas	
Obligātās sastāvdaļas. Jāizmanto šādas sastāvdaļas:	Ar šo tiek precizētas visas sastāvdaļas, kas jāizmanto *Melton Mowbray Pork Pie* ražošanā.
Nenogatavināta cūkgaļa	
Sāls	
Kausēti cūku tauki un/vai citas taukvielas	
Kviešu milti	
Cūkgaļas želatīns un/vai cūkgaļas kaulu buljons,	
Ūdens	
Garšvielas	
Fakultatīvās sastāvdaļas. Var izmantot šādas sastāvdaļas:	Var izmantot tikai šīs fakultatīvās sastāvdaļas – citas sastāvdaļas nav atļautas.
Olas un/vai piens (tikai glazēšanai)	Glazūra (olas un/vai piens) uzlabo izceptās mīklas zeltaini brūno krāsu. Olas un pienu cepšanā izmanto gan mājas apstākļos, gan komerciālās ražotnēs, lai uzlabotu izcepto mīklas un maizes izstrādājumu izskatu.
Rīvmaize vai sausiņi	Rīvmaize vai sausiņi
Ciete	Ciete
Ja tiek izmantotas šīs fakultatīvās sastāvdaļas, to kopējais daudzums gatavajā produktā nepārsniedz 8 %. Atsevišķi ņemot:	Šīs sastāvdaļas, ko bieži izmanto kā biezinātājus, padara (jēlu) pildījumu mīcāmu, cepšanas laikā palīdz saglabāt gaļas sulīgumu un nodrošina viendabīgu gaļas konsistenci izceptajā produktā.
glazūra < 1 %,	
rīvmaize vai sausiņi < 2 %,	
ciete < 5 %.	Ir norādīts arī šo fakultatīvo sastāvdaļu maksimālais daudzums.
Izņemot iepriekš minētās sastāvdaļas un to komponentus, *Melton Mowbray Pork Pie* ražošanā nav atļauts izmantot citas sastāvdaļas.	Ar šo tiek precizēts, ka var izmantot tikai iepriekš minētās sastāvdaļas un citas sastāvdaļas nav atļautas.
Pirms pīrāgu ražošanas mīklas sastāvdaļas sajauc kopā un izveido kubiciņus un vāciņus.	Frāze "tad uz laiku atstāj" ir svītrota, jo tās nozīme nav skaidri definēta un šis ražošanas procesa posms nav īpatnība, kas atšķir *Melton Mowbray Pork Pie* no citiem cūkgaļas pīrāgiem.

Ražošanas metode (specifikācijas 4.5. punkts)	
Grozījums	Skaidrojums
Cūkgaļu sagriež gabaliņos vai samaļ un sajauc ar pārējām pildījuma sastāvdaļām, lai izveidotu pīrāga pildījumu.	Ar šo tiek precizēts, kuras sastāvdaļas izmanto pildījumam.
Pīrāgus (pēc vajadzības) glazē un tad cep, līdz mīklas krāsa kļūst zeltaini brūna, ļauj atdzist un pildījumam sarecēt.	Ar šo tiek precizēts, kad pīrāgu ražošanas procesā notiek to glazēšana, kas ir fakultatīva.

Šis grozījumu pieteikums ir iesniegts, lai precizētu biezinātāju un citu *Melton Mowbray Pork Pie* ražošanā izmantojamo sastāvdaļu nozīmi. Ražotāji gadiem ilgi ir izmantojuši papildus norādītās sastāvdaļas. Laikā, kad uz Briseli tika nosūtīts sākotnējais pieteikums, un pirms sastāvdaļu saraksta tika iekļauts vārds "**tikai**", šo sastāvdaļu nozīmei un vajadzībai tās iekļaut 4.5. punktā netika pievērsta uzmanība. Īpaši jāatzīmē, ka papildu sastāvdaļas nemaina norādīto gaļas saturu (vismaz 30 % gatavajā produktā) un frāze "pildījuma sastāvdaļas" sākotnējā ražošanas metodes aprakstā attiecas uz grozījumu pieteikumā pašlaik minētajām sastāvdaļām.

II PIELIKUMS

VIENOTS DOKUMENTS

Padomes Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību [1]

Melton Mowbray Pork Pie

EK Nr. UK-PGI-0105-0947-03.02.2012.

AĢIN (X) ACVN ( )

1. **Nosaukums**

Melton Mowbray Pork Pie

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Apvienotā Karaliste

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Melton Mowbray Pork Pie mīklas ietvars ir ar lokveida malām, un mīkla ir zeltaini brūnā krāsā, ar bagātīgu saturu. Cūkgaļas pildījums nav nogatavināts un ir cūkgaļas cepeša krāsā. Pildījuma konsistence ir mitra un drupana. Saskaņā ar ES gaļas definīciju gaļas saturam visā produktā jābūt vismaz 30 %. Starp pildījumu un mīklu ir želejas kārta.

Garšas ziņā mīklai ir bagātīga krāsnī ceptas mīklas garša, bet pildījumam ir izteikta gaļas, kā arī pievienoto garšvielu, jo īpaši piparu, garša. Pīrāgos nedrīkst būt mākslīgu krāsvielu, aromatizētāju un konservantu. Tos pārdod dažādā lielumā un svarā dažādās tirdzniecības vietās, tostarp tradicionālos gaļas veikalos, lielveikalos, delikatešu veikalos un ēdināšanas vietās.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Melton Mowbray Pork Pie ražošanā ir atļauts izmantot šādas obligātās sastāvdaļas:

cūkgaļa (nenogatavināta),

sāls,

kausēti cūku tauki un/vai citas taukvielas,

kviešu milti,

cūkgaļas želatīns un/vai cūkgaļas kaulu buljons,

ūdens,

garšvielas.

3.4. *Fakultatīvās sastāvdaļas. Var izmantot šādas papildu sastāvdaļas:*

olas un/vai piens (tikai glazēšanai),

rīvmaize vai sausiņi,

ciete.

Ja tiek izmantotas šīs fakultatīvās sastāvdaļas, to kopējais daudzums gatavajā produktā nepārsniedz 8 %. Atsevišķi ņemot, glazūra < 1 %, rīvmaize vai sausiņi < 2 %, ciete < 5 %.

Melton Mowbray Pork Pie Pie ražošanā nav atļauts izmantot citas sastāvdaļas. Izņemot iepriekš minētās sastāvdaļas un to komponentus, *Melton Mowbray Pork Pie* ražošanā nav atļauts izmantot citas sastāvdaļas.

[1] Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.

3.5. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)*

Nav attiecināms.

3.6. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Melton Mowbray Pork Pie ražošana un veidošana notiek noteiktajā apgabalā un ietver šādus ražošanas posmus:

— pirms pīrāgu ražošanas mīklas sastāvdaļas sajauc kopā, izveido kubiciņus un vāciņus,

— cūkgaļu sagriež gabaliņos vai samaļ un sajauc ar pārējām pildījuma sastāvdaļām, lai izveidotu pīrāga pildījumu,

— mīklas kubiciņus iespiež gredzenveida veidnēs vai veido ap nošķelta konusa formas veidnēm vai līdzīgiem balstiem,

— pīrāga pildījumu sadala kubiciņos un novieto uz pīrāga pamatnes, iepriekš izgriezto vai saplacināto mīklas vāciņu novieto uz pīrāga un saspiež malas. Dažus pīrāgus veido ar rokām, dažus apdarina ar dekoratīvu, rokām veidotu krokojumu,

— tad pīrāgus izņem no gredzenveida veidnēm un bez balsta novieto uz cepešpannas. Dažus pīrāgus šajā posmā var sasaldēt un uzglabāt vēlākai cepšanai vai pārdot saldētus cepšanai citur,

— pīrāgus (pēc vajadzības) glazē un tad cep, līdz mīkla iegūst zeltaini brūnu krāsu, ļauj atdzist un pildījumam sarecēt,

— tad pīrāgus atdzesē līdz temperatūrai, kas ir zemāka par 8 °C,

— pīrāgus var iesaiņot un iekodēt datumu mazumtirdzniecībai vai atstāt neiesaiņotus,

— līdz pārdošanai pīrāgus var uzglabāt dzesēšanas kamerā. Dažus pīrāgus pārdod siltus četru stundu laikā pēc pildījuma sarecēšanas.

3.7. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakošanai u. c.*

Katrs *Melton Mowbray Pork Pie* apvienības loceklis saņem savu sertifikācijas numuru, ko piešķir pārbaudes struktūra un kas jānorāda uz iesaiņojuma un uz visiem citiem materiāliem, ko izmanto tirdzniecības vietās, pārdodot *Melton Mowbray Pork Pie*. Šis unikālais numurs nodrošina katra pārdotā pīrāga izsekojamību līdz tiešajam ražotājam. Mazie ražotāji dažus saražotos produktus pārdod tikai savās mazumtirdzniecības vietās, turpretī citi lielāki apvienības locekļi pārdod produktus ar lielāko mazumtirgotāju starpniecību.

Pārtikas standartu aģentūra ražotājiem piešķir sanitāro marķējumu, kas apvienojumā ar datu koda izmantošanu nodrošina produkta pilnīgu izsekojamību no tirdzniecības vietas līdz ražošanas partijai un katras sastāvdaļas apstiprinātajam piegādātājam.

3.8. *Īpaši noteikumi marķēšanai*

Melton Mowbray Pork Pie apvienība uzraudzīs, kā tiek izmantots visiem apvienības locekļiem piešķirtais autentificēšanas zīmogs. Zīmogu var izmantot uz iepakojuma un materiāliem, ko izmanto tirdzniecības vietās.



4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija**

Meltonmoubrejas (*Melton Mowbray*) pilsētu un tās apkārtējo reģionu norobežo šādi:

— ziemeļos ar A52 no M1 un A1, ietverot Notingemas (*Nottingham*) pilsētu,

— austrumos ar A1 no A52 līdz A605, ietverot Grāntemas (*Grantham*) un Stemfordas (*Stamford*) pilsētu,

— rietumos ar M1 no A52 līdz A45,

— dienvidos ar A45 un A605 no M1 līdz A1, ietverot Northemptonas (*Northampton*) pilsētu.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Vietēja vēsturnieka veikts plašs pētījums apliecina, ka 19. gadsimta sākumā un vidū, kad pīrāgus sāka ražot komerciālā mērogā, ģeogrāfisku un ekonomisku šķēršļu dēļ *Melton Mowbray Pork Pie* ražošana aprobežojās ar Meltonmoubrejas pilsētu un tās tuvāko apkārtni.

Ģeogrāfiskais apgabals, kas aprakstīts 4. punktā, ir lielāks nekā sākotnējais ražošanas apgabals. Tas noteikts, ņemot vērā, ka minētie šķēršļi laika gaitā kļuva mazāk nozīmīgi, un atzīstot, ka *Melton Mowbray Pork Pie* ražošana saskaņā ar 3.5. punktā aprakstīto ražošanas metodi 100 gadus ir notikusi plašākā apgabalā ap Meltonmoubreju.

No 18. gadsimta vidus sezonas lapsu mednieki sāka koncentrēt medību darbības ap Meltonmoubrejas pilsētu. Rudens un ziemas mēnešos kāva cūkas, cepa cūkgaļas pīrāgus. Šos pīrāgus medību kalpotāji nesāja līdzi kabatās un ēda kā uzkodas, turīgo lapsu mednieku ērtībai vadājot pa ciematiem zirgus. Gardos, vienkāršos zemnieku pīrāgus drīz vien ievēroja arī lapsu mednieki, kas ilgas stundas pavadīja zirga mugurā, un viņi sāka pīrāgus ņemt līdzi somās un kabatās, lai ēstu pēdu dzīšanas laikā.

Turīgajiem sezonas mednieki tā iegaršojās lieliskie pīrāgi, kas tika pasniegti brokastu galdā, ka viņi vēlējās tos baudīt arī Londonas klubos. Edvards Edkoks (*Edward Adcock*) 1831. gadā sāka eksportēt cūkgaļas pīrāgus no Meltonmoubrejas uz Londonu, izmantojot ikdienas pasta ratus no Līdsas (*Leeds*) uz Londonu. Tā sākās Meltonmoubrejas cūkgaļas pīrāgu laišana tirgū un tirdzniecības veicināšana.

Dzelzceļa laikmets pārveidoja nozari. Tā vietā, lai pīrāgu transportēšanai uz Londonu un citām lielajām pilsētām izmantotu zirgu vilktos ikdienas pasta ratus, dzelzceļa tīklā tika pasūtīti īpaši vagoni. Meltonmoubrejas stacijas tuvumā uzbūvēja ceptuves, un pīrāgus transportēja pa visu Apvienoto Karalisti un pat uz Austrāliju, Jaunzēlandi un Dienvidāfriku saldētājtvertnēs uz kravas kuģiem, kas devās uz šīm valstīm. Pīrāga slava izplatījās, un no 19. gadsimta 70. gadiem līdz gadsimtu mijai nozarē bija vērojams uzplaukums. Pieaugot produkta reputācijai, daži vadošie ražotāji neveiksmīgi mēģināja aizsargāt tā nosaukumu pret atdarinājumiem.

Pirmais pasaules karš pārvilka svītru eksporta tirdzniecībai un iezīmēja nozares panīkuma sākumu. Tomēr pēdējos 20 gados ir vērojama atdzimšana, un nozare atkal paplašinās, lai apmierinātu augošo pieprasījumu pēc šā pilnvērtīgā pārtikas produkta. Meltonmoubrejas cūkgaļas pīrāgi, kas izgatavoti norādītajā apgabalā, tagad ir pārdošanā daudzos lielveikalos un atkal tiek eksportēti uz ārvalstīm.

5.2. *Produkta specifika*

Melton Mowbray Pork Pie mīklas ietvars ir ar lokveida malām, kas piešķir pīrāgiem raksturīgo lokveida formu. Mīkla ir zeltaini brūnā krāsā, ar bagātīgu saturu. Pildījumam izmantotā cūkgaļa nav nogatavināta, tāpēc cepot tā iegūst pelēku krāsu, kas ir līdzīga cūkgaļas cepeša krāsai. Pildījuma konsistence ir mitra un drupana. Saskaņā ar ES gaļas definīciju gaļas saturam visā produktā jābūt vismaz 30 %. Starp pildījumu un mīklu ir želejas kārta.

Garšas ziņā mīklai ir bagātīga krāsnī ceptas mīklas garša, bet pildījumam ir izteikta gaļas, kā arī pievienoto garšvielu, jo īpaši piparu, garša. Pīrāgos nedrīkst būt mākslīgu krāsvielu, aromatizētāju un konservantu.

Melton Mowbray Pork Pie nepārprotami atšķiras no citiem cūkgaļas pīrāgiem ar iesaiņojumu, dizainu un realizāciju tirdzniecības vietās. Salīdzinājumā ar citiem cūkgaļas pīrāgiem tirgū tiem ir 10–15 % uzcenojums, jo šiem pīrāgiem ir īpaša reputācija, kas tos izceļ kā atšķirīgus un tādus, par kuriem ir vērts maksāt. *Melton Mowbray Pork Pie* apvienība tika izveidota 1998. gadā, lai apvienotu visus ražotājus norādītajā apgabalā ar mērķi nodrošināt autentiskā *Melton Mowbray Pork Pie* aizsardzību un palielināt izpratni par produkta izcelsmi.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

Sākot ar 16. gadsimtu, ap Meltonmoubrejas pilsētu notika ievērojama zemes iežogošana. Šā procesa rezultātā no ainavas pazuda atklātie lauki un tika izveidoti Austrummidlendas apvidum (*East Midland*) tik raksturīgie ar dzīvžogiem nožogotie lauki. Galvenā lauksaimniecības darbība mainījās no aitkopības atklātajos laukos uz liellopu kontrolētu audzēšanu. No pārpalikušā govs piena sēja sieru, jo īpaši *Blue Stilton*. Siera ražošanas blakusprodukts ir sūkalas. Sūkalas sajaukumā ar klijām ir lieliska cūku barība. Piensaimnieki būvēja cūkkūtis un audzēja lauksaimniecības dzīvniekus, kuru barošanai izmantoja siera ražošanas procesa pārpalikumus.

Pēdējā laikā Meltonmoubrejas cūkgaļas pīrāgi ir piesaistījuši uzmanību dažādos apgabalos. Starptautiskajā tūrisma ceļvedī *Lonely Planet* ir minēta Meltonmoubreja, kas aprakstīta kā pilsēta, "kas pasaulei devusi zemes virsū labākos cūkgaļas pīrāgus". Produkta atjaunotā popularitāte tika apliecināta 1996. gadā, kad sabiedrības uzmanību piesaistīja Glosteras (*Gloucester*) hercoga pīrāgu ražotnes apmeklējums, kurš tika atspoguļots laikrakstā, publicējot fotogrāfiju, kurā hercogs bija redzams, degustējot Meltonmoubrejas cūkgaļas pīrāgus. Arī *BBC* populārajā skatītākās ētera joslas televīzijas programmā *Food and drink* pārraidīja sižetu par Meltonmoubrejas cūkgaļas pīrāgiem.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

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