REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 584/2013

tat-18 ta' Ġunju 2013

li japprova emendi minuri fl-ispeċifikazzjoni ta' denominazzjoni mdaħħla fir-reġistru tad-denominazzjonijiet protetti tal-oriġini u tal-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti [Melton Mowbray Pork Pie (IĠP)]

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel ([1]), u b'mod partikolari l-Artikolu 53(2)(2) tiegħu,

Billi:

(1) Ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 daħal fis-seħħ fit-3 ta' Jannar 2013. Dan ħassar u ssostitwixxa r-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel ([2]).

(2) Skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 9(1) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006, il-Kummissjoni eżaminat l-applikazzjoni tar-Renju Unit għall-approvazzjoni ta' emendi għall-ispeċifikazzjoni tal-indikazzjoni ġeografika protetta "Melton Mowbray Pork Pie" irreġistrata skont ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 566/2009 ([3]).

(3) L-iskop tal-applikazzjoni huwa li tiġi emendata l-ispeċifikazzjoni billi jiġi ċċarat ir-rwol ta' aġenti li jgħaqqdu u ingredjenti oħra użati fil-manifattura tal-Melton Mowbray Pork Pies.

(4) Il-Kummissjoni eżaminat l-emendi kkonċernati u kkonkludiet li huma ġġustifikati. Billi din hija emenda minuri, il-Kummissjoni tista' tapprovaha mingħajr ma tirrikorri għall-proċedura stabbilita fl-Artikoli minn 50 sa 52 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

L-ispeċifikazzjoni tal-indikazzjoni ġeografika protetta "Melton Mowbray Pork Pie" hija għalhekk emendata skont l-Anness I ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 2

Id-Dokument Uniku li jinkludi l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni jinsab fl-Anness II ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 3

Dan ir-Regolament għandu jidħol fis-seħħ fl-għoxrin jum wara l-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, it-18 ta' Ġunju 2013.

Għall-Kummissjoni,
F'isem il-President,
Dacian CIOLOŞ
Membru tal-Kummissjoni

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

ANNESS I

Fl-ispeċifikazzjoni tal-indikazzjoni ġeografika protetta "Melton Mowbray Pork Pie", huma approvati l-emendi li ġejjin:

Il-Metodu ta' produzzjoni (it-taqsima 4.5 dwar l-Ispeċifikazzjoni)	
Emenda	Tifsira
4.5. Il-metodu tal-produzzjoni: Ingredjenti għall-manifattura tal-Melton Mowbray Pork Pies:	
Ingredjenti obbligatorji — Għandhom jintużaw l-ingredjenti li ġejjin:	Dan jiċċara l-ingredjenti kollha li għandhom jintużaw fil-Melton Mowbray Pork Pie.
Majjal mhux ittrattat	
Melħ	
Xaħam u/jew shortening	
Dqiq tal-qamħ	
Ġelatina tal-majjal u/jew stokk tal-għadam tal-majjal	
Ilma	
~~Ħ~~wawar	
Ingredjenti fakultattivi — Jistgħu jintużaw l-ingredjenti li ġejjin:	Dawn huma l-ingredjenti fakultattivi li jistgħu jintużaw, iżda mhux oħrajn.
Bajd u/jew ħalib (għall-glazing biss)	Il-glaze (tal-bajd u/jew tal-ħalib) — Dan joħroġ il-kulur kannella dehbi tal-għaġina moħmija. Il-bajd u l-ħalib jintużaw fil-ħami kemm domestiku kif ukoll kummerċjali biex joħorġu d-dehra moħmija tal-prodotti tal-għaġina u tal-ħobż.
Frak tal-ħobż jew qarmeċ	Frak tal-ħobż jew qarmeċ
Lamtu	Lamtu
Fejn jintużaw dawn l-ingredjenti fakultattivi, l-ammont totali fil-prodott finali m'għandux jaqbeż it-8 %. Individwalment;	Dawn l-ingredjenti, li spiss jintużaw bħala aġenti li jgħaqqdu, jiżguraw li l-mili jkun jista' jitħaddem (meta jkun nej), iservu biex jinżamm il-meraq tal-laħam meta l-prodott jinħema u jiżguraw il-konsistenza tal-laħam fil-prodott moħmi
Glaze < 1 %,	
Frak tal-ħobż jew qarmeċ < 2 %	
Lamtu < 5 %	L-ammonti massimi ta' dawn l-ingredjenti fakultattivi huma ddikjarati wkoll.
Fil-manifattura tal-Melton Mowbray Pork Pies ma jistgħu jintużaw l-ebda ingredjenti oħra għajr dawk imsemmija hawn fuq, jew l-ingredjenti kostitwenti tagħhom.	Dan jiċċara li l-ingredjenti msemmija hawn fuq biss jistgħu jintużaw u mhux oħrajn.
L-ingredjenti tal-għaġina jitħalltu flimkien u jiġu ffurmati l-qigħan u l-uċuh qabel ma tibda l-manifattura tat-torti.	It-tħassir tal-kliem "imbagħad titħalla toqgħod" ('then rested') billi m'hemmx definizzjoni ċara ta' xi jfisser dan u billi dan l-istadju fil-proċess tal-produzzjoni mhuwiex fattur li jiddistingwi lill-Melton Mowbray Pork Pie minn torti tal-majjal oħrajn.

Il-Metodu ta' produzzjoni (it-taqsima 4.5 dwar l-Speċifikazzjoni)	
Emenda	Tifsira
Il-laħam tal-majjal jitqatta' f'biċċiet żgħar jew isir kapuljat u jitħallat mal-ingredjenti l-oħra biex jifforma l-mili tat-torti.	Dan jiċċara liema ingredjenti jidħlu fil-mili.
It-torti jsirilhom il-glaze (jekk ikun meħtieġ) u mbagħad jinħmew sakemm l-għaġina ssir ta' kulur kannella dehbi, jitħallew jibirdu u wara jintefa' l-ġeli.	Dan jiċċara meta l-glazing, li huwa fakultattiv, iseħħ matul il-produzzjoni tat-torti.

Din l-Applikazzjoni għall-Emendi qed titressaq biex jiġi ċċarat ir-rwol tal-aġenti li jgħaqqdu u tal-ingredjenti l-oħra użati fil-manifattura tal-Melton Mowbray Pork Pies. Il-produtturi ilhom jużaw l-ingredjenti miżjuda għal ħafna snin. L-importanza tal-inklużjoni tagħhom fil-paragrafu 4.5 ġiet injorata fiż-żmien meta l-kelma "**biss**" ("**only**") (ġiet miżjuda quddiem il-lista tal-ingredjenti meta l-applikazzjoni oriġinali ġiet imressqa Brussell. Huwa speċifikament innutat li dawn iż-żidiet ma jbiddlux il-kontenut tal-laħam minimu ddikjarat (30 % fil-prodott finali), u li l-kliem "l-ingredjenti tal-mili" ("filling ingredients") fil-Metodu ta' Produzzjoni oriġinali jirreferu għall-ingredjenti li issa huma elenkati fl-Applikazzjoni tal-Emenda.

ANNESS II

DOKUMENT UNIKU

Ir-Regolament (KE) Nru 510/2006 tal-Kunsill dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u tal-ikel [1]

"MELTON MOWBRAY PORK PIE"

Nru tal-KE: UK-PGI-0105-0947-3.2.2012

IĠP (X) DPO ()

1. **L-isem**

"Melton Mowbray Pork Pie"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Ir-Renju Unit

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Il-kategorija 1.2 Prodott tal-laħam (imsajjar, immellaħ, affumikat, eċċ.)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

Il-Melton Mowbray Pork Pies għandhom l-għaġina tad-dawra maqrusa minn fuq u l-għaġina għandha kulur kannella dehbi b'konsistenza rikka. Il-mili tal-majjal mhuwiex ittrattat u għandu lewn il-majjal mixwi. Il-mili huwa ta' konsistenza umda u magħmul minn biċċiet żgħar. Skont id-definizzjoni tal-UE tal-laħam, il-kontenut tal-laħam tal-prodott sħiħ għandu jkun mill-inqas 30 %. Bejn il-mili u d-dawra tal-għaġina hemm saff ġeli.

Bħala togħma, l-għaġina għandha togħma rikka ta' ħami filwaqt li l-mili huwa bnin b'togħma qawwija ta' laħam u mħawwar b'mod partikolari bil-bżar. It-torti ma jistax ikun fihom koloranti, aromatizzanti u preservattivi artifiċjali. Jinbigħu f'diversi daqsijiet u piżijiet u mingħand għażla ta' ħwienet, inklużi ħwienet tal-laħam tradizzjonali, supermarkets, delicatessens u ħwienet li jservu l-ikel.

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Dawn l-ingredjenti obbligatorji huma permessi fil-produzzjoni tal-Melton Mowbray Pork Pies:

Majjal (majjal mhux ittrattat)

Melħ

Xaħam u/jew shortening

Dqiq tal-qamħ

Ġelatina tal-majjal u/jew brodu tal-għadam tal-majjal

Ilma

Ħwawar

3.4. *Ingredjenti fakultattivi — jistgħu jintużaw l-ingredjenti li ġejjin:*

Bajd u/jew ħalib (għall-glazing biss)

Frak tal-ħobż jew qarmeċ

Lamtu

Fejn jintużaw dawn l-ingredjenti fakultattivi, l-ammont totali fil-prodott finali m'għandux jaqbeż it-8 %. Individwalment, glaze < 1 %, frak tal-ħobż jew qarmeċ < 2 % lamtu < 5 %.

L-ebda ingredjenti oħra ma jistgħu jintużaw fil-manifattura tal-Melton Mowbray Pork Pies. Fil-manifattura tal-Melton Mowbray Pork Pies ma jistgħu jintużaw l-ebda ingredjenti oħra għajr dawk imsemmija hawn fuq, jew l-ingredjenti kostitwenti tagħhom.

[1] Sostitwit permezz tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel.

3.5. *Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss)*

Mhux applikabbli

3.6. *Stadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika identifikata*

Il-manifattura u l-assemblaġġ tal-Melton Mowbray Pork Pies jitwettqu fiż-żona apposta u jinkludu l-passi ta' produzzjoni li ġejjin:

— L-ingredjenti tal-għaġina jitħalltu flimkien u jiġu ffurmati f'qigħan u f'uċuh qabel ma tibda l-manifattura tat-torti.

— Il-laħam tal-majjal jitqatta' f'biċċiet żgħar jew isir kapuljat u jitħallat mal-ingredjenti l-oħra biex jifforma l-mili tat-torti.

— Il-qigħan tal-għaġina jew jitpoġġew fi ċrieki jew jitpoġġew madwar forma jew xi mudell simili.

— Il-mili jitqassam u jitpoġġa fil-qigħan tat-torti waqt li l-uċuh tal-għaġina tat-torti maqtugħin lesti jitpoġġew fuq il-mili u jiġu ppjegati biex jagħlqu sew flimkien. Xi torti jinħadmu bl-idejn u biċċiet minnhom fl-aħħar jiġu dekorati b'għafsa ta'l-idejn (pieg).

— Imbagħad jinħarġu miċ-ċrieki tagħhom u jitpoġġew fuq tilar tal-ħami mingħajr appoġġ. Xi torti jistgħu jiġu ffriżati f'dan l-istat u jinżammu biex jinħmew aktar tard, jew jinbigħu ffriżati biex jinħmew xi mkien ieħor.

— It-torti jsirilhom il-glaze (jekk ikun meħtieġ) u mbagħad jinħmew sakemm l-għaġina ssir ta' kulur kannella dehbi, jitħallew jibirdu u wara jintefa' l-ġeli.

— It-torti imbagħad jitpoġġew f'temperatura ta' anqas minn 8 °C.

— It-torti mbagħad ikunu jistgħu jitgeżwru u jiġu mmarkati bid-data għall-bejgħ bl-imnut, jew inkella jitħallew mikxufin.

— It-torti jistgħu jitħallew f'vetrina tat-tkessiħ biex jistennew ix-xiri. Xi torti jinbigħu sħan fi żmien erba' sigħat wara li jintefa' l-ġeli.

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-tħakkik, l-ippakkjar, eċċ.*

Kull membru tal-Assoċjazzjoni tal-Melton Mowbray Pork Pie għandu jirċievi n-numru ta' Ċertifikazzjoni tiegħu pprovdut mill-korp ta' spezzjoni u li għandu jintwera fuq l-imballaġġ u fuq kwalunkwe materjal tal-post tal-bejgħ meta jinbiegħu l-Melton Mowbray Pork Pies. Dan in-numru uniku għandu juri fejn tkun saret kull torta mibjugħa direttament lura sal-produttur. Fil-każ ta' produtturi fuq skala żgħira, xi prodotti li jkunu ġew manifatturati jinbiegħu biss minn ħwienet tal-bejgħ tagħhom stess, filwaqt li membri akbar ibigħu l-prodotti permezz tal-bejjiegħa bl-imnut ewlenin.

Il-produtturi jinħarġilhom Timbru tas-Saħħa mill-Aġenzija tal-Istandards tal-Ikel (Food Standards Agency) u dan flimkien mal-użu ta' kodiċi tad-dejta jipprovdu traċċabilità sħiħa ta' prodott mill-post tal-bejgħ, għal-lott tal-produzzjoni, sal-fornitur approvat ta' kull ingredjent li fih il-prodott.

3.8. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

L-Assoċjazzjoni tal-Melton Mowbray Pork Pie ser tissorvelja hi stess l-użu tat-timbru ta' awtentikazzjoni tagħha li jkun mogħti lil kull membru tagħha. Dan it-timbru jista' jintuża fuq l-imballaġġ u fuq il-materjal tal-post tal-bejgħ.



4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Il-belt ta' Melton Mowbray u r-reġjun ta' madwaru jinsabu f'dawn il-konfini:

— mit-Tramuntana, mal-A52 mill-M1 u l-A1, inkluża l-belt ta' Nottingham,

— mil-Lvant, mal-A1 mill-A52 sal-A605, inklużi l-bliet ta' Grantham u Stamford,

— mill-Punent, mal-M1 mill-A52 sal-A45,

— min-Nofsinhar, mal-A45 u l-A605 mill-M1 sal-A1, inkluża l-belt ta' Northampton.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Riċerka estensiva minn storiku lokali wriet li matul il-bidu u n-nofs tas-seklu 19 meta kienu bdew jiġu manifatturati t-torti għall-konsum kummerċjali għall-ewwel darba, ostakli ġeografiċi u ekonomiċi kienu llimitaw il-produzzjoni tal-Melton Mowbray Pork Pie għall-belt ta' Melton Mowbray u r-reġjun ta' madwaru.

Iż-żona ġeografika deskritta fit-taqsima 4 hija akbar miż-żona oriġinali ta' produzzjoni. Dan iqis il-fatt li matul iż-żmien dawk il-konfini saru anqas sinifikanti, u jirrikonoxxi li l-produzzjoni tal-Melton Mowbray Pork Pie skont il-metodu ta' preparazzjoni deskritt fit-taqsima 3.5 ilha ssir għal 100 sena fiż-żona usa' ta' madwar Melton Mowbray.

Sa minn nofs is-seklu 18, il-kaċċaturi staġjonali tal-volpi kienu bdew jiffokaw l-attivitajiet tal-kaċċa tagħhom fuq il-belt ta' Melton Mowbray. Matul ix-xhur tal-ħarifa u x-xitwa, kienu jinqatlu l-qżieqeż, u kienet tibda l-produzzjoni tat-torti tal-majjal. Il-qaddejja tal-kaċċa kienu jżommu dawn it-torti fil-bwiet biex jikluhom meta jaqbadhom il-ġuh waqt li kienu jmexxu ż-żwiemel minn belt għall-oħra għall-konvenjenza tal-kaċċatur għani tal-volpi. Il-kaċċaturi, li kienu jgħaddu żmien twil rekbin għall-kaċċa tal-volpi, malajr indunaw b'dawn it-torti sempliċi u tant delizzjużi tar-raħlin, u għalhekk bdew jġorrhom fil-boroż u l-bwiet biex jikluhom waqt li jkunu għaddejjin bil-kaċċa.

Dawn it-torti delizzjużi, li kienu jisservew bħala kolazzjon filgħodu, tant intgħoġbu minn dawn il-kaċċaturi staġjonali għanja, li bdew jistennew li jsibuhom ukoll fil-klabbs tagħhom ta' Londra. Edward Adcock, fl-1831, beda jesporta t-torti tal-majjal minn Melton Mowbray għal Londra permezz tal-karozzella pubblika li kuljum kienet tmur minn Leeds għal Londra. B'hekk beda l-kummerċ u l-promozzjoni tal-Melton Mowbray Pork Pie.

L-epoka tal-ferrovija ttrasformat l-industrija. Minflok il-karozzelli biż-żwiemel bdew jintużaw vaguni speċjali fuq is-sistema tal-ferrovija biex iwasslu t-torti f'Londra u fi bliet oħra ewlenin. Inbnew fran qrib l-istazzjon ta' Melton Mowbray u t-torti bdew jiġu ttrasportati madwar ir-Renju Unit u saħansitra waslu l-Awstralja, New Zealand u l-Afrika t'Isfel fl-istivi mkessħin ta' bastimenti tat-tagħbija li kienu fi triqithom lura lejn dawk il-pajjiżi. Il-fama tat-torta nfirxet u mill-1870 sal-bidu tas-seklu ta' wara l-industrija għaddiet minn żmien tajjeb ferm. Minħabba l-fama dejjem tikber tal-prodott xi whud mill-produtturi ewlenin ipprovaw jipproteġu l-isem mill-imitazzjonijiet, iżda ma rnexxielhomx.

L-Ewwel Gwerra Dinjija qatlet għal kollox il-kummerċ tal-esportazzjoni u l-industrija bdiet sejra lura. Madankollu, matul l-aħħar 20 sena l-industrija ngħatat spinta ġdida u bdiet tespandi mill-ġdid biex tlaħħaq mad-domanda dejjem tikber għal dan it-tip ta' ikel versatili. Il-Melton Mowbray Pork Pies magħmula fiż-żona denominata issa jinstabu għal bejgħ f'bosta supermarkets kbar u qed jerġgħu jiġu esportati.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Il-Melton Mowbray Pork Pies għandhom forma tonda karatteristika għalihom minħabba l-kisja ta' għaġina bbuzzata 'l barra mill-ġenb. L-għaġina hija ta' konsistenza rikka b'kulur kannella dehbi. Il-laħam tal-majjal użat fil-mili mhuwiex ittrattat u meta jinħema l-majjal jieħu l-kulur griż — simili għall-kulur tal-majjal mixwi. Il-mili huwa ta' konsistenza umida u magħmul minn biċċiet żgħar. Skont id-definizzjoni ta' laħam tal-UE, għandu jkun hemm tal-anqas 30 % kontenut ta' laħam fil-prodott sħiħ. Bejn il-mili u d-dawra tal-għaġina hemm saff ta' ġeli.

Bħala togħma, l-għaġina għandha togħma rikka ta' ħami filwaqt li l-mili huwa bnin b'togħma qawwija ta' laħam u mħawwar b'mod partikolari bil-bżar. It-torti ma jistax ikun fihom koloranti, aromatizzanti u preservattivi artifiċjali.

Il-Melton Mowbray Pork Pies huma evidentement differenti minn torti oħra tal-majjal kemm fl-imballaġġ, fid-disinn u fil-kummerċjalizzazzjoni tagħhom fil-post tal-bejgħ. Meta mqabbla ma' torti tal-majjal oħrajn għandhom żieda fil-prezz tas-suq ta' bejn 10 % u 15 % għax għandhom fama speċifika li tagħmilhom esklussivi u għalhekk tixraq il-prezz ogħla. L-Assoċjazzjoni tal-Melton Mowbray Pork Pie twaqqfet fl-1998 biex tgħaqqad flimkien il-produtturi kollha fiż-żona denominata bil-għan li tiżgura l-ħarsien tal-Melton Mowbray Pork Pie li hija awtentika, u biex tkabbar l-għarfien dwar l-oriġini tal-prodott.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra speċifiċi tal-prodott (għall-IĠP)*

Mis-seklu 16 'il quddiem sar tqassim konsiderevoli tal-art madwar il-belt ta' Melton Mowbray. B'dan it-tibdil fl-artijiet, l-għelieqi miftuħin tneħħew mill-pajsaġġ u żviluppaw l-għelieqi mdawrin b'ringieli ta' siġar żgħar tant karatteristiċi tal-art agrikola tal-East Midlands. B'riżultat ta' dan, l-attività agrikola ewlenija nbidlet mit-trobbija tan-nagħaġ fil-mergħat miftuħa għal trobbija kkontrollata tal-baqar. Il-ħalib żejjed tal-baqar kien jiġi magħmul f'ġobon partikolarment il-Blue Stilton. Prodott sekondarju tal-produzzjoni tal-ġobon huwa x-xorrox. Ix-xorrox meta mħallat mannuħħala huwa għalf eċċellenti għall-ħnieżer. Ir-raħħala li kellhom il-baqar tal-ħalib bnew imqawel għall-ħnieżer u bdew irabbu l-annimali biex jieklu ż-żejjed li kien jibqa' mill-attivitajiet tagħhom tal-produzzjoni tal-ħalib.

Aktar riċenti, il-Melton Mowbray Pork Pies ġibdu l-attenzjoni ta' żoni differenti. Il-gwida tal-ivjaġġar internazzjonali "Lonely Planet" tirreferi għall-belt ta' Melton Mowbray bħala l-belt "li tat lid-dinja l-aqwa torti tal-majjal taħt il-kappa tax-xemx". Il-popolarità mġedda tal-prodott dehret fl-1996 meta d-Duka ta' Gloucester attira xi pubbliċità waqt żjara f'ħanut ta' produttur u deher f'artiklu f'gazzetta jduq il-Melton Mowbray Pork Pies. Il-BBC ukoll wera silta dwar il-Melton Mowbray Pork Pies bħala parti mill-programm televiżiv popolari "Food and Drink" li kien jintwera fl-aqwa ħin tat-trasmissjoni.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

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