VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 584/2013

z 18. júna 2013,

ktorým sa schvaľuje nepodstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Melton Mowbray Pork Pie (CHZO)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ([1]), a najmä jeho článok 53 ods. 2 druhý pododsek,

keďže:

(1) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 nadobudlo účinnosť 3. januára 2013. Zrušilo a nahradilo sa ním nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ([2]).

(2) Komisia v súlade s článkom 9 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (ES) č. 510/2006 preskúmala žiadosť Spojeného kráľovstva o schválenie zmeny špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Melton Mowbray Pork Pie“ zapísaného do registra podľa nariadenia Komisie (ES) č. 566/2009 ([3]).

(3) Účelom žiadosti je zmena špecifikácie objasnením úlohy zahusťovadiel a iných prísad používaných na výrobu koláčov „Melton Mowbray Pork Pie“.

(4) Komisia preskúmala predmetné zmeny a dospela k záveru, že sú opodstatnené. Vzhľadom na to, že predstavujú nepodstatnú zmenu, Komisia ju môže prijať bez použitia postupu stanoveného v článkoch 50 až 52 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného zemepisného označenia „Melton Mowbray Pork Pie“ sa mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Jednotný dokument, v ktorom sú uvedené hlavné body špecifikácie, je v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 18. júna 2013

Za Komisiu
v mene predsedu
Dacian CIOLOŞ
člen Komisie

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.
([3]) Ú. v. EÚ L 168, 30.6.2009, s. 20.

PRÍLOHA I

Schvaľujú sa tieto zmeny špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Melton Mowbray Pork Pie“:

Spôsob výroby (bod 4.5 v špecifikácii)	
Zmena	Vysvetlenie
4.5. Spôsob výroby: prísady na výrobu koláčov „Melton Mowbray Pork Pie“:	
povinné prísady – musia sa použiť tieto prísady:	Cieľom tejto zmeny je objasniť všetky prísady, ktoré sa musia použiť na výrobu koláča „Melton Mowbray Pork Pie“.
surové bravčové mäso	
soľ	
bravčová masť a/alebo stužený rastlinný tuk	
pšeničná múka	
bravčová želatína a/alebo vývar z bravčových kostí	
voda	
koreniny	
nepovinné prísady – môžu sa použiť tieto prísady:	Môžu sa použiť iba tieto nepovinné prísady a žiadne iné.
vajíčko a/alebo mlieko (len ako glazúra)	Glazúra (vajíčko a/alebo mlieko) – sa používa na zvýraznenie zlatohnedej farby upečeného cesta. Vajíčko a mlieko sa používajú tak v domácej, ako aj v komerčnej výrobe na vylepšenie vzhľadu pečeného cesta a pekárenských výrobkov.
strúhanka alebo sucháre	strúhanka alebo sucháre
škrob	škrob
Ak sa použijú nepovinné prísady, ich celkový podiel v konečnom výrobku neprekročí 8 %. Konkrétne:	Tieto prísady, ktoré sa často používajú na zahustenie, zaručujú tvarovateľnosť plnky (v surovom stave), pomáhajú zachovať šťavnatosť mäsa v priebehu pečenia a umožňujú dosiahnuť konzistentnosť mäsovej textúry v pečenom výrobku.
glazúra < 1 %,	
strúhanka alebo sucháre < 2 %,	
škrob < 5 %.	Určené sú aj maximálne množstvá nepovinných prísad.
Na výrobu koláčov „Melton Mowbray Pork Pie“ sa nesmú použiť žiadne iné prísady a ich zložky okrem tých, ktoré sa uvádzajú.	Cieľom tejto zmeny je objasniť, že nie je možné použiť žiadne iné prísady ako tie, ktoré sú tu uvedené.
Prísady na prípravu cesta sa pred samotnou výrobou koláča zmiešajú, z cesta sa vyformujú korpusy a vrchné pláty.	Vypustili sa slová „a nechajú sa odstáť“, pretože ich význam nie je jasne zadefinovaný a navyše táto fáza výrobného postupu nie je faktorom, ktorý by koláč „Melton Mowbray Pork Pie“ odlišoval od iných bravčových koláčov.

Spôsob výroby (bod 4.5 v špecifikácii)	
Zmena	Vysvetlenie
Bravčové mäso na prípravu plnky sa pokrája na kúsky alebo pomelie a premieša sa s prísadami do plnky.	Cieľom tejto zmeny je objasniť, ktoré prísady sa pridávajú do plnky.
Koláče sa (ak sa to vyžaduje) potrú vajíčkom a/alebo mliekom a potom sa upečú do zlatohneda, nechajú sa vychladnúť a zrôsolovatieť.	Cieľom tejto zmeny je objasniť, že koláče sa môžu, ale nemusia v priebehu výroby potierať.
Táto žiadosť o zmenu sa predkladá v snahe objasniť úlohu zahusťovadiel a iných prísad používaných pri výrobe koláčov „Melton Mowbray Pork Pie“. Výrobcovia tieto pridané prísady používajú už roky. Pri zasielaní pôvodnej žiadosti do Bruselu sa nedomysleli dôsledky formulácie v bode 4.5, podľa ktorej sa môžu používať „**iba**“ niektoré prísady. Doplnením prísad sa nijako nemení stanovený minimálny obsah mäsa (30 % v konečnom výrobku) a slová „prísady do plnky“ v pôvodnom spôsobe výroby znamenajú prísady, ktoré sú teraz uvedené v žiadosti o zmenu.	

PRÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ([1])

„MELTON MOWBRAY PORK PIE“

ES č.: UK-PGI-0105-0947-03.02.2012

PGI (X) PDO ()

1. **Názov**

„Melton Mowbray Pork Pie“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Spojené kráľovstvo

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.2 Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Melton Mowbray Pork Pie“ sú bravčové koláče v cestovom obale s vypuklými stranami, pričom cesto má zlatohnedú farbu a bohatú textúru. Bravčová plnka je zo surového mäsa a má farbu pečeného bravčového mäsa. Textúra plnky je šťavnatá a zložená z menších kúskov mäsa. Podľa predpisov EÚ týkajúcich sa mäsa musí byť obsah mäsa v celom výrobku najmenej 30 %. Medzi plnkou a cestom sa nachádza vrstva rôsolu.

Cesto má bohatú pečenú arómu a plnka výraznú mäsovú chuť ochutenú najmä čiernym korením. Koláče nesmú obsahovať umelé farbivá, príchute ani konzervačné látky. Predávajú sa v rôznych veľkostiach a hmotnostiach v mnohých predajniach vrátane tradičných mäsiarstiev, supermarketov, obchodov s lahôdkami a predajní s občerstvením.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Povinné prísady na výrobu koláčov „Melton Mowbray Pork Pie“:

bravčové mäso (surové)

soľ

bravčová masť a/alebo stužený rastlinný tuk

pšeničná múka

bravčová želatína a/alebo vývar z bravčových kostí

voda

koreniny

3.4. *Nepovinné prísady – môžu sa použiť tieto ďalšie prísady:*

vajce alebo mlieko (len na glazúru)

strúhanka alebo sucháre

škrob

Ak sa použijú nepovinné prísady, ich celkový podiel v konečnom výrobku neprekročí 8 %. Konkrétne: glazúra < 1 %, strúhanka alebo sucháre < 2 %, škrob < 5 %.

Na výrobu koláčov „Melton Mowbray Pork Pie“ sa nesmú použiť žiadne iné prísady. Na výrobu koláčov „Melton Mowbray Pork Pie“ sa nesmú použiť žiadne iné prísady a ich zložky okrem tých, ktoré sú uvedené.

([1]) Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

3.5. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

—

3.6. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

Príprava a výroba koláčov „Melton Mowbray Pork Pie“ prebieha vo vymedzenej oblasti a zahŕňa tieto výrobné kroky:

— pred výrobou koláča sa prísady na prípravu cesta sa zmiešajú a z cesta sa vyformujú korpusy a vrchné pláty,

— bravčové mäso na prípravu plnky sa pokrája na kúsky alebo pomelie a premieša sa s prísadami do plnky,

— korpusy z cesta sa vložia do kruhovej formy alebo sa vyformujú pomocou figurálnej alebo podobnej formy,

— plnka do koláča sa rozdelí na viacero častí, naplní sa ňou korpus a prikryje sa vykrojeným alebo roztlačeným vrchným plátom, ktorý sa dookola pozahýba tak, aby sa koláč uzavrel. Niektoré koláče sa formujú ručne a na niektorých sa ručne tvaruje ozdobný záhyb,

— koláče sa potom vyklopia z foriem na plech na pečenie, Niektoré koláče sa v tejto fáze môžu zmraziť a uskladniť, aby sa mohli upiecť neskôr, alebo sa predávajú zmrazené na domáce pečenie,

— koláče sa (ak sa to vyžaduje) potrú vajíčkom a/alebo mliekom a potom sa upečú do zlatohneda, nechajú sa vychladnúť a zrôsolovatieť,

— koláče sa potom ochladia na teplotu pod 8 °C,

— potom sa koláče môžu zabaliť a označiť dátumom na účely maloobchodného predaja, prípadne sa nechajú bez obalu,

— koláče sa pred predajom môžu umiestniť do chladiacich boxov. Niektoré koláče sa predávajú teplé, do 4 hodín po zrôsolovatení.

3.7. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.*

Každý člen združenia „Melton Mowbray Pork Pie Association“ získa od kontrolného orgánu vlastné certifikačné číslo, ktoré uvádza na obale a na akomkoľvek inom predajnom materiáli pri predaji koláčov „Melton Mowbray Pork Pie“. Toto špecifické číslo umožní vysledovať každý predaný koláč spätne až k jeho výrobcovi. Drobní výrobcovia predávajú niektoré výrobky len vo svojich vlastných predajniach, zatiaľ čo iní, väčší výrobcovia, predávajú výrobky vo veľkých maloobchodných predajniach.

Výrobcom sa prideľuje zdravotná značka od Agentúry pre potravinové normy (Food Standards Agency), ktorá v kombinácii s používaním kódov s dátumom umožňuje úplnú vysledovateľnosť výrobku od miesta predaja cez výrobnú sériu až po schváleného dodávateľa každej zložky výrobku.

3.8. *Špecifické pravidlá označovania*

Združenie „Melton Mowbray Pork Pie Association“ kontroluje používanie vlastnej známky pravosti, ktorú udeľuje všetkým svojim členom. Táto známka sa môže použiť na obale a na predajnom materiáli.



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Mesto Melton Mowbray a jeho okolie sú ohraničené takto:

— na severe úsekom cesty A52 medzi priesečníkmi s diaľnicou M1 a cestou A1, vrátane mesta Nottingham,

— na východe úsekom cesty A1 medzi priesečníkmi s cestou A52 a cestou A605, vrátane obcí Grantham a Stamford,

— na západe úsekom diaľnice M1 medzi priesečníkmi s cestou A52 a cestou A45,

— na juhu úsekmi ciest A45 a A605 medzi priesečníkmi s diaľnicou M1 a cestou A1, vrátane mesta Northampton.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Rozsiahlym výskumom, ktorý uskutočnil miestny historik, sa preukázalo, že začiatkom a v polovici 19. storočia, keď sa koláče „Melton Mowbray Pork Pie" začali vyrábať na komerčné účely, sa výroba v dôsledku geografických a hospodárskych bariér obmedzila len na územie mesta Melton Mowbray a jeho okolie.

Zemepisná oblasť opísaná v bode 4 je väčšia ako pôvodná výrobná oblasť. Jednak sa uvedené bariéry časom uvoľnili a jednak sa spôsob výroby koláčov „Melton Mowbray Pork Pie" opísaný v bode 3.5 používa v širšom okolí mesta Melton Mowbray už 100 rokov.

Od polovice 18. storočia začali mesto Melton Mowbray vyhľadávať priaznivci sezónneho lovu líšok. V jesenných a zimných mesiacoch sa tu zabíjali ošípané a vyrábali bravčové koláče. Tieto koláče si so sebou brávali loveckí sluhovia, ktorým slúžili ako občerstvenie, keď bohatým poľovníkom presúvali kone. Tieto chutné koláče pre jednoduchých ľudí sa čoskoro dostali do pozornosti poľovníkov znavených dlhou jazdou na koni, ktorí ich začali nosiť v poľovníckych kapsách a vreckách a pojedať počas lovu.

Títo bohatí sezónni poľovníci si tieto vynikajúce koláče, ktoré dostávali na raňajky, natoľko obľúbili, že sa ich začali dožadovať aj v londýnskych kluboch. V roku 1831 začal Edward Adcock vyvážať bravčové koláče z Melton Mowbray do Londýna dostavníkom premávajúcim každý deň z Leedsu do Londýna. A to bol začiatok obchodu a propagácie bravčových koláčov „Melton Mowbray Pork Pie".

Vek železnice toto odvetvie výrazne zmenil. Namiesto konských dostavníkov sa koláče začali do Londýna a ďalších veľkých miest prepravovať vo vyhradených špeciálnych vagónoch. V okolí železničnej stanice Melton Mowbray začali vznikať pekárne a koláče sa vozili na celé územie Spojeného kráľovstva, ba dokonca až do Austrálie, na Nový Zéland a do Južnej Afriky v chladiacich boxoch nákladných lodí, ktoré sa vracali do týchto krajín. Chýr o koláčoch sa šíril a od sedemdesiatych rokov 19. storočia až po prelom storočí sa odvetvie tešilo veľkému rozmachu. V dôsledku zvyšujúcej sa reputácie výrobku sa poprední výrobcovia márne snažili chrániť jeho meno pred imitáciami.

Prvá svetová vojna zničila vývoz a znamenala začiatok úpadku odvetvia. Za posledných 20 rokov však došlo k opätovnému oživeniu odvetvia, ktoré sa snaží uspokojiť rastúci dopyt po tomto univerzálnom pokrme. Koláče „Melton Mowbray Pork Pie" sa vyrábajú vo vymedzenej oblasti a sú dnes na predaj vo viacerých veľkých supermarketoch a takisto sa opäť vyvážajú.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Koláče „Melton Mowbray Pork Pie" sú obalené cestom skladaným tak, aby dostali svoj charakteristický vypuklý tvar. Cesto je zlatohnedé a má bohatú textúru. Bravčové mäso, ktoré sa používa do plnky, je surové a po upečení získava sivú farbu – podobnú ako pečené bravčové mäso. Textúra plnky je šťavnatá a zložená z menších kúskov mäsa. Podľa predpisov EÚ týkajúcich sa mäsa musí byť obsah mäsa v celom výrobku najmenej 30 %. Medzi plnkou a cestom sa nachádza vrstva rôsolu.

Cesto má bohatú pečenú arómu a plnka výraznú mäsovú chuť dochutenú najmä čiernym korením. Koláče nesmú obsahovať umelé farbivá, príchute ani konzervačné látky.

Koláče „Melton Mowbray Pork Pie" sa dajú ľahko odlíšiť od iných bravčových koláčov vďaka svojmu obalu, forme a reklame v predajných miestach. Ich cena je v porovnaní s ostatnými bravčovými koláčmi na trhu o 10 až 15 % vyššia, pretože majú výnimočnú povesť, ktorá ich odlišuje od ostatných koláčov a stojí za príplatok. Združenie „Melton Mowbray Pork Pie Association" vzniklo v roku 1998, aby zoskupilo všetkých výrobcov vo vymedzenej oblasti s cieľom zabezpečiť ochranu pravých koláčov „Melton Mowbray Pork Pie" a zvyšovať povedomie o pôvode tohto výrobku.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*

Od 16. storočia dochádzalo v okolí mesta Melton Mowbray vo veľkej miere k ohradzovaniu pozemkov. Touto úpravou pozemkov zanikali v krajine voľné plochy a začali sa vytvárať polia vymedzené živými plotmi, ktoré sú také typické pre poľnohospodársku krajinu v oblasti East Midlands. V dôsledku toho sa hlavná poľnohospodárska činnosť zameraná na chov oviec na voľných plochách zmenila na kontrolovaný chov dobytka. Nevyužité kravské mlieko sa používalo na výrobu syra, najmä Blue Stilton. Vedľajším produktom výroby syra je srvátka. Ak sa srvátka zmieša s otrubami, vznikne vynikajúce krmivo pre ošípané. Chovatelia kráv na produkciu mlieka začali budovať chlievy a chovať hospodárske zvieratá, ktoré skrmovali zvyšky hromadiace sa pri výrobe syra.

V posledných rokoch upútali na seba koláče „Melton Mowbray Pork Pie" pozornosť rôznymi spôsobmi. V medzinárodnom turistickom sprievodcovi „Lonely Planet" sa nachádza odkaz na mesto Melton Mowbray ako miesto, „ktoré dalo svetu najlepšie bravčové koláče pod slnkom". Obnovená popularita tohto výrobku sa ukázala v roku 1996, keď mu vojvoda z Gloucesteru urobil reklamu počas svojej návštevy v podnikovej predajni a bol zachytený v novinovom článku, ako ochutnáva koláče „Melton Mowbray Pork Pie". Aj televízia BBC odvysielala dokument o bravčových koláčoch „Melton Mowbray Pork Pie" v rámci svojho populárneho programu „Food and Drink" (Jedlo a pitie), ktorý sa vysielal v hlavnom vysielacom čase.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

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