IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 584/2013

z dne 18. junija 2013

o odobritvi manjše spremembe specifikacije za ime, registrirano v registru zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb (Melton Mowbray Pork Pie (ZGO))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ([1]) ter zlasti člena 53(2)(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Uredba (EU) št. 1151/2012 je začela veljati 3. januarja 2013. Z njo je bila preklicana in zamenjana Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ([2]).

(2) V skladu s prvim pododstavkom člena 9(1) Uredbe (ES) št. 510/2006 je Komisija proučila vlogo Združenega kraljestva za odobritev sprememb specifikacije za zaščiteno geografsko označbo „Melton Mowbray Pork Pie“, registrirano v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 566/2009 ([3]).

(3) Namen vloge je spremeniti specifikacijo s pojasnitvijo vloge sredstva za zgoščevanje in drugih sestavin, uporabljenih pri proizvodnji paštetk „Melton Mowbray Pork Pie“.

(4) Komisija je zadevno spremembo proučila in sklenila, da je upravičena. Ker gre za manjšo spremembo, jo lahko Komisija odobri brez uporabe postopka iz členov 50 do 52 Uredbe (EU) št. 1151/2012 –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Specifikacija zaščitene geografske označbe „Melton Mowbray Pork Pie“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Enotni dokument z navedbo glavnih elementov specifikacije je v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 18. junija 2013

Za Komisijo
V imenu predsednika
Dacian CIOLOŞ
Član Komisije

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

PRILOGA I

V specifikaciji zaščitene geografske označbe „Melton Mowbray Pork Pie“ se odobrijo naslednje spremembe:

Metoda proizvodnje (točka 4.5 specifikacije)	
Sprememba	Obrazložitev
4.5 Metoda proizvodnje: Sestavine za proizvodnjo „Melton Mowbray Pork Pies“:	
Obvezne sestavine – naslednje sestavine se morajo uporabiti:	S tem je pojasnjeno, katere sestavine je treba vse uporabiti pri proizvodnji „Melton Mowbray Pork Pie“.
neprekajena in nenasoljena svinjina,	
sol,	
svinjska mast in/ali druge maščobe,	
pšenična moka,	
želatina iz svinjine in/ali jušna osnova iz svinjskih kosti,	
voda,	
začimbe.	
Neobvezne sestavine – naslednje sestavine se lahko uporabijo:	To so neobvezne sestavine, ki se lahko uporabijo, pri čemer uporaba drugih sestavin ni dovoljena.
jajca in/ali mleko (samo za glazuro),	Z glazuro (jajca in/ali mleko) se poudari zlatorumena barva pečenega testa. Jajca in mleko se uporabljajo za domačo in komercialno peko, da se poudari zapečeni videz peciva in kruha.
krušne drobtine ali prepečenec,	Krušne drobtine ali prepečenec
škrob.	Škrob
V primeru uporabe teh neobveznih sestavin njihova skupna količina v končnem proizvodu ne sme presegati 8 %. Posamično:	Te sestavine, ki se pogosto uporabljajo kot sredstva za zgoščevanje, zagotavljajo, da je z nadevom mogoče delati (kadar je surov), da se pri peki proizvoda ohranijo mesni sokovi in je tekstura mesa pri pečenem proizvodu enakomerna.
glazura < 1 %,	
krušne drobtine ali prepečenec < 2 %,	
škrob < 5 %.	Največje količine teh neobveznih sestavin so prav tako navedene.
Pri proizvodnji „Melton Mowbray Pork Pies“ ne smejo biti uporabljene druge sestavine, razen zgoraj navedenih in njihovih sestavin.	S tem je pojasnjeno, da se lahko uporabljajo izključno navedene sestavine in nobene druge.
Pred izdelavo paštetke se sestavine za testo zmešajo ter oblikujejo v testene lončke in pripadajoče pokrove.	Črtata se besedi „pustijo počivati“, ker ni jasno opredeljeno, kaj to pomeni, in ker ta korak v proizvodnem procesu ni dejavnik pri razlikovanju paštetk „Melton Mowbray Pork Pie“ od drugih svinjskih paštetk.

Metoda proizvodnje (točka 4.5 specifikacije)	
Sprememba	Obrazložitev
Svinjina se nareže na kocke ali zmelje in zmeša z drugimi sestavinami za nadev ter se tako pripravi nadev.	S tem je pojasnjeno, katere sestavine so vključene v nadevu.
Paštetke se premažejo z glazuro (po potrebi), nato jih je treba peči tako dolgo, da testo zlato zarumeni, potem pa počakati, da se ohladijo, in jih premazati z želatino.	S tem je pojasnjeno, na kateri stopnji proizvodnje paštetk se uporabi glazura, ki je neobvezna.

Ta vloga za spremembo je vložena z namenom pojasnitve vloge sredstev za zgoščevanje in drugih sestavin, uporabljenih pri proizvodnji paštetk „Melton Mowbray Pork Pies“. Proizvajalci so te dodatne sestavine uporabljali že mnoga leta. Pomen njihove vključitve v točko 4.5 je bil spregledan, ko je bila pri posredovanju prvotne vloge v Bruselj pred seznam sestavin dodana beseda „**izključno**“. Posebej je treba opozoriti, da te dodatne sestavine ne spreminjajo najnižje vsebnosti mesa (30 % v končnem proizvodu) in da se besedna zveza „z drugimi sestavinami“ v prvotni metodi proizvodnje nanaša na sestavine, ki so zdaj navedene v vlogi za spremembo.

PRILOGA II

ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila [1]

„MELTON MOWBRAY PORK PIE“

Št. ES: UK-PGI-0105-0947-03.02.2012

ZGO (X) ZOP ()

1. **Ime**

„Melton Mowbray Pork Pie“

2. **Država članica ali tretja država**

Združeno kraljestvo

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.2 Mesni proizvod (kuhan, soljen, dimljen itd.)

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke*

Mesne paštetke „Melton Mowbray Pork Pies“ imajo upognjen ovoj iz testa, testo pa je zlatorumene barve in ima bogato teksturo. Nadev iz svinjine ni prekajen ali nasoljen in ima barvo pečene svinjine. Nadev je vlažen in vsebuje majhne delce. V skladu z opredelitvijo mesa EU mora izdelek vsebovati najmanj 30 % mesa. Med nadevom in testom, ki ga obdaja, je plast želatine.

Testo ima bogat okus po pečenem testu, nadev pa ima poln mesni okus in je začinjen zlasti s poprom. Paštetke ne smejo vsebovati umetnih barvil, arom in konzervansov. Prodajajo se v različnih velikostih in težah ter na različnih prodajnih mestih, kot so tradicionalne mesnice, supermarketi, delikatese in trgovine z živili.

3.3 *Surovine (samo za predelane proizvode)*

Pri proizvodnji „Melton Mowbray Pork Pies“ je dovoljena uporaba naslednjih obveznih sestavin:

svinjina (neprekajena in nenasoljena),

sol,

svinjska mast in/ali druge maščobe,

pšenična moka,

želatina iz svinjine in/ali jušna osnova iz svinjskih kosti,

voda,

začimbe.

3.4 *Neobvezne sestavine – naslednje dodatne sestavine se lahko uporabijo:*

jajca ali mleko (samo za glazuro),

krušne drobtine ali prepečenec,

škrob.

V primeru uporabe teh neobveznih sestavin njihova skupna količina v končnem proizvodu ne sme presegati 8 %. Posamično: glazura < 1 %, krušne drobtine ali prepečenec < 2 %, škrob < 5 %.

Pri proizvodnji paštetk „Melton Mowbray Pork Pies“ ne smejo biti uporabljene druge sestavine. Pri proizvodnji „Melton Mowbray Pork Pies“ ne smejo biti uporabljene druge sestavine razen zgoraj navedenih in njihovih sestavin.

[1] Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil.

3.5 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora)*

Ni relevantno

3.6 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodnja in priprava „Melton Mowbray Pork Pies“ se izvaja na označenem območju in vključuje naslednje proizvodne korake:

— Pred izdelavo paštetke se sestavine za testo zmešajo ter oblikujejo v testene lončke in pripadajoče pokrove.

— Svinjina se nareže na kocke ali zmelje in zmeša z drugimi sestavinami ter se tako pripravi nadev.

— Testeni lončki se obdajo z obroči ali postavijo pokonci s pomočjo modela ali podobne opore.

— Testeni lončki se napolnijo z nadevom in pokrijejo s predhodno pripravljenimi testenimi pokrovi, ki jih je treba ob robu dobro stisniti skupaj, da se paštetka zapre. Nekatere paštetke se oblikujejo ročno, pri nekaterih pa se oblikovanje zaključi tudi z ročno izdelanim okrasnim valovitim robom.

— Nato se paštetke vzamejo iz obroča in prosto stoječe položijo na pekač. Nekatere paštetke se v tem stanju zamrznejo in shranijo za poznejšo peko ali pa se prodajajo zamrznjene za peko drugod.

— Paštetke se premažejo z glazuro (po potrebi), nato jih je treba peči tako dolgo, da testo zlato zarumeni, potem pa počakati, da se ohladijo, in jih premazati z želatino.

— Na koncu jih je treba ohladiti na temperaturo pod 8 °C.

— Paštetke se nato lahko pripravijo za prodajo, tako da se zapakirajo in označijo z datumom, ali pa se pustijo brez embalaže.

— Med čakanjem na prodajo se lahko paštetke hranijo v hladilni omari. Lahko se prodajajo tudi tople, najpozneje štiri ure po nanosu želatine.

3.7 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.*

Nadzorni organ bo vsakemu članu združenja „The Melton Mowbray Pork Pie Association“ dodelil lastno certifikacijsko številko, katero bo ta uporabil za označevanje embalaže ali drugega materiala na prodajnem mestu, kjer se prodajajo „Melton Mowbray Pork Pies“. S to edinstveno številko bo mogoče vsakemu proizvodu posebej slediti neposredno do proizvajalca. Nekateri manjši proizvajalci svoje proizvode prodajajo le na lastnih maloprodajnih mestih, medtem ko proizvode pomembnejših proizvajalcev prodajajo večji prodajalci.

Agencija za živilske standarde proizvajalcem izda oznako zdravstvene ustreznosti, ki skupaj z uporabo datumske oznake zagotavlja popolno sledljivost proizvoda od prodajnega mesta do proizvodne serije ter vse do odobrenega dobavitelja vsake od sestavin.

3.8 *Posebna pravila za označevanje*

Združenje „The Melton Mowbray Pork Pie Association“ bo skrbelo za uporabo lastnega pečata za oznako pristnosti, ki ga izda vsem svojim članom. Pečat se lahko uporablja na vseh embalažah in materialu na prodajnem mestu.



4. **Kratka opredelitev geografskega območja**

Mesto Melton Mowbray in območje v okolici mesta je razmejeno na naslednji način:

— na severu z glavno cesto A52 od avtoceste M1 in glavne ceste A1, vključno z mestom Nottingham;

— na vzhodu z glavno cesto A1 od ceste A52 do ceste A605, vključno s krajema Grantham in Stamford;

— na zahodu z avtocesto M1 od glavne ceste A52 do A45;

— na jugu z glavnima cestama A45 in A605 od avtoceste M1 do glavne ceste A1, vključno s krajem Northampton.

5. **Povezanost z geografskim območjem**

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Obsežna raziskava, ki jo je opravil lokalni zgodovinar, je pokazala, da so zemljepisne in gospodarske ovire v zgodnjem in srednjem 19. stoletju, ko se je začela komercialna proizvodnja paštetk „Melton Mowbray Pork Pie“, omejile njihovo proizvodnjo na mesto Melton Mowbray in njegovo okolico.

Geografsko območje, opisano v točki 4, je večje od prvotnega območja proizvodnje. S takšno določitvijo geografskega območja se upošteva dejstvo, da so navedene ovire sčasoma postale manj pomembne, in priznava, da se paštetke „Melton Mowbray Pork Pies“ proizvajajo v skladu z metodo, opisano v točki 3.5, na širšem območju v okolici Melton Mowbraya zadnjih 100 let.

Od sredine 18. stoletja dalje so začeli sezonski lovci na lisice pogosto prihajati na lov v mesto Melton Mowbray. V jesenskih in zimskih mesecih je potekal zakol prašičev in priprava paštetk s svinjskim mesom. Te paštetke so med lovom nosili v žepih služabniki, ki so jih jedli kot prigrizek, medtem ko so vodili konje od vasi do vasi na željo premožnih lovcev na lisice. Te preproste in okusne kmečke paštetke so kmalu opazili tudi izkušeni lovci na lisice ter jih začeli nositi v torbah in žepih za prigrizek med lovom.

Premožni sezonski lovci so odlične paštetke, s katerimi so jim stregli pri zajtrku, tako vzljubili, da so si jih zaželeli tudi v svojih londonskih klubih. Leta 1831 je začel Edward Adcock izvažati svinjske paštetke iz Melton Mowbraya v London s pomočjo poštne kočije, ki je dnevno vozila od Leedsa do Londona. Tako se je začela komercializacija in promocija paštetke „Melton Mowbray Pork Pie“.

S prihodom železnice se je ta dejavnost spremenila. Namesto vsakodnevnih poštnih kočij na konjsko vprego so se za prevoz paštetk v London in druga večja mesta začeli uporabljati posebni železniški vagoni. V bližini železniške postaje v Melton Mowbrayu so zrasle pekarne in paštetke so se od tam prevažale po vsem Združenem kraljestvu ter celo v Avstralijo, na Novo Zelandijo in v Južno Afriko v hladilnicah tovornih ladij, namenjenih v te države. Sloves paštetk se je razširil in od 1870-ih let do konca 19. stoletja je industrija doživela razcvet. Zaradi vedno večjega ugleda proizvoda so nekateri od vodilnih proizvajalcev neuspešno poskusili zaščititi ime pred posnemovalci.

Prva svetovna vojna je prekinila izvozno dejavnost in zaznamovala začetek zatona proizvodnje paštetk. Vendar je v zadnjih 20 letih opaziti preporod proizvodnje, ki se širi, da bi zadostila naraščajočemu povpraševanju po tej vsestranski jedi. „Melton Mowbray Pork Pies“, proizvedene na označenem območju, so zdaj naprodaj v mnogih velikih supermarketih in se znova izvažajo v tujino.

5.2 *Posebnost proizvoda*

Mesne paštetke „Melton Mowbray Pork Pies“ imajo upognjen ovoj iz testa, zaradi česar so značilne zaobljene oblike. Testo je zlatorumene barve in ima bogato teksturo. Svinjina, uporabljena v nadevu, ni prekajena ali nasoljena in ob peki postane sive barve – podobne barve kot pečena svinjina. Tekstura nadeva je vlažna in vsebuje majhne delce. V skladu z opredelitvijo mesa EU mora izdelek vsebovati najmanj 30 % mesa. Med nadevom in testom, ki ga obdaja, je plast želatine.

Testo ima bogat okus po pečenem testu, nadev pa ima poln mesni okus in je začinjen s poprom. Paštetke ne smejo vsebovati umetnih barvil, arom in konzervansov.

„Melton Mowbray Pork Pies“ se od drugih svinjskih paštetk jasno razlikujejo po embalaži, oblikovalski zasnovi in trženju na prodajnem mestu. Razlika v ceni v primerjavi z drugimi svinjskimi paštetkami na tržišču je 10–15 %, saj imajo poseben sloves, zaradi katerega veljajo za drugačne in upravičene do višje cene. Združenje „The Melton Mowbray Pork Pie Association“ je bilo ustanovljeno leta 1998 z namenom združiti vse proizvajalce na označenem območju, da bi zaščitili izvirno „Melton Mowbray Pork Pie“ in ozavestili javnost o izvoru proizvoda.

5.3 *Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)*

Od 16. stoletja dalje se je okrog mesta Melton Mowbray izvajalo obširno parceliranje zemljišč. Te parcele so spremenile pokrajino, ko so na mestu nekdanjih odprtih polj nastale posamezne kmetijske površine, razmejene z živo mejo, značilne za pokrajino East Midlands. Posledično se je spremenila tudi glavna kmetijska dejavnost, saj je ovčerejo na odprtih pašnikih nadomestila nadzorovana živinoreja. Iz presežnega kravjega mleka so začeli izdelovati sir, zlasti vrste Blue Stilton. Stranski proizvod pri proizvodnji sira je sirotka. Sirotka, zmešana z otrobi, je odlična krma za prašiče. Zato so pridelovalci mleka gradili svinjake in na kmetijah redili domače živali, ki so jih hranili z ostanki, nastalimi pri proizvodnji sira.

V zadnjem času so „Melton Mowbray Pork Pies“ pritegnile pozornost na različnih koncih sveta. Mednarodni popotniški vodič Lonely Planet mesto Melton Mowbray opisuje kot mesto, „ki je svetu dalo najboljše svinjske paštetke pod soncem“. Ponovna priljubljenost proizvoda se je pokazala leta 1996, ko je vojvoda Gloucesterski pritegnil pozornost med obiskom trgovine enega od proizvajalcev, kjer je bil za časopisni članek fotografiran med okušanjem svinjskih paštetk iz Melton Mowbraya. Britanska televizija BBC je predstavila „Melton Mowbray Pork Pies“ v enem od delov priljubljenega televizijskega programa „Food and Drink“, ki se prikazuje v času največje gledanosti.

Sklic na objavo specifikacije

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

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