KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 584/2013

av den 18 juni 2013

om godkännande av en mindre ändring av produktspecifikationen för en beteckning som tagits upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Melton Mowbray Pork Pie [SGB])

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1], särskilt artikel 53.2 andra stycket, och

av följande skäl:

(1) Förordning (EU) nr 1151/2012 trädde i kraft den 3 januari 2013. Förordningen upphäver och ersätter rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel [2].

(2) Kommissionen har i enlighet med artikel 9.1 första stycket i förordning (EG) nr 510/2006 granskat Förenade kungarikets ansökan om godkännande av ändringar av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Melton Mowbray Pork Pie” som registrerats i enlighet med kommissionens förordning (EG) nr 566/2009 [3].

(3) Syftet med ansökan är att ändra produktspecifikationen för att förtydliga vilken roll förtjockningsmedel och andra ingredienser har vid tillverkningen av ”Melton Mowbray Pork Pie”.

(4) Kommissionen har granskat ändringarna i fråga och funnit att de är befogade. Eftersom det rör sig om en mindre ändring får kommissionen godkänna den utan det förfarande som anges i artiklarna 50–52 i förordning (EU) nr 1151/2012.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Melton Mowbray Pork Pie” ska härmed ändras i enlighet med bilaga I till denna förordning.

Artikel 2

I bilaga II till denna förordning finns det sammanfattande dokument i vilket de viktigaste upplysningarna i produktspecifikationen sammanfattas.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 18 juni 2013.

På kommissionens vägnar
För ordföranden
Dacian CIOLOŞ
Ledamot av kommissionen

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

BILAGA I

Följande ändringar av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Melton Mowbray Pork Pie” har godkänts:

Framställningsmetod (punkt 4.5 i produktspecifikationen)	
Ändring	Förklaring
4.5 Framställningsmetod: Ingredienser för framställning av ”Melton Mowbray Pork Pie”:	
Obligatoriska ingredienser – följande ingredienser måste ingå:	Detta förtydligar vilka ingredienser som ska ingå i en paj med beteckningen ”Melton Mowbray Pork Pie”.
Färskt griskött	
Salt	
Ister och/eller annat matfett	
Vetemjöl	
Gelatin från gris och/eller buljong på fläskben	
Vatten	
Kryddor	
Fakultativa ingredienser – följande ingredienser får ingå:	Följande ingredienser får ingå, men inga andra.
Ägg och/eller mjölk (endast för pensling)	Ägg och/eller mjölk för pensling för att ge pajen en gyllenbrun yta. Ägg och mjölk används vid bakning både i hemmen och inom handeln för att ge bröd och bakverk en mer tilltalande yta.
Brödsmulor eller skorpmjöl	Brödsmulor eller skorpmjöl
Stärkelse	Stärkelse
Om dessa fakultativa ingredienser ingår får de högst utgöra 8 % tillsammans av den färdiga produkten och vardera följande värden:	Dessa ingredienser, som ofta används som konsistensgivare, används för att ge fyllningen rätt konsistens för bearbetning före gräddningen, för att bevara köttsafterna i den gräddade produkten och för att ge den bakade produkten en enhetlig konsistens.
Ägg eller mjölk för pensling < 1 %	
Brödsmulor eller skorpmjöl < 2 %	
Stärkelse < 5 %	Det anges vilka kvantiteter av dessa ingredienser som får ingå.
Inga andra ingredienser än de som anges ovan och de ingredienser som ingår i dessa får användas för framställning av ”Melton Mowbray Pork Pie”.	Syftet med detta är att klargöra att endast dessa ingredienser får användas.
Ingredienserna till degen blandas och formas till bottnar och lock.	Här har orden ”och får sedan vila” tagits bort då detta förfarande inte har definierats tydligt och dessutom inte är något som särskiljer ”Melton Mowbray Pork Pie” från andra fläskpajer.

Framställningsmetod (punkt 4.5 i produktspecifikationen)	
Ändring	Förklaring
Grisköttet tärnas eller mals till färs och blandas med övriga ingredienser till fyllningen.	Här förtydligas vilka ingredienser som ingår i fyllningen.
Pajerna penslas därefter och gräddas till dess att de får en gyllenbrun färg. De får sedan svalna och gelatinet/buljongen tillsätts.	Här anges när pajerna eventuellt penslas med ägg och/eller mjölk, vilket är fakultativt.
Syftet med ansökan är att ändra produktspecifikationen för att förtydliga vilken roll konsistensgivare och andra ingredienser har vid tillverkningen av ”Melton Mowbray Pork Pie”. Producenterna har använts sig av de aktuella tillagda ingredienserna under många år. I samband med att man lämnade in den ursprungliga registreringsansökan till kommissionen insåg man inte vilken följder formuleringen om att **endast** vissa ingredienser får ingå skulle komma att få. De ingredienser som här läggs till ändrar inte den angivna minsta tillåtna kötthalten (30 % i den färdiga produkten). Den ursprungliga beskrivningen av framställningsmetoden avser nu de ingredienser som förtecknas i denna ändringsansökan.	

BILAGA II

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1]

”MELTON MOWBRAY PORK PIE”

EG nr: UK-PGI-0105-0947–03.02.2012

SGB (X) SUB ()

1. **Beteckning**

”Melton Mowbray Pork Pie”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Förenade kungariket

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig*

”Melton Mowbray Pork Pie” är en köttpaj med ett gyllenbrunt och tjockt pajskal. Köttfyllningen är osaltad och har samma färg som fläskstek. Fyllningen är saftig och finfördelad. I enlighet med EU:s definition för köttinnehåll ska produkten ha ett köttinnehåll på minst 30 %. Mellan fyllningen och degsidan ligger ett lager gelatin/buljong.

Degen har en angenäm rik brödsmak medan fyllningen har en uttalad köttsmak, kryddad framför allt med peppar. Pajerna får inte innehålla några färg- eller smaktillsatser och inga konserveringsmedel. De säljs i flera olika storlekar och viktklasser via en rad försäljningsställen, t.ex. slakteributiker, stormarknader, delikatessaffärer och livsmedelsbutiker.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Följande ingredienser ska ingå i framställningen av ”Melton Mowbray Pork Pie”:

Färskt griskött

Salt

Ister och/eller annat matfett

Vetemjöl

Gelatin från gris och/eller buljong på fläskben

Vatten

Kryddor

3.4 *Fakultativa ingredienser – följande ingredienser får ingå*

Ägg och/eller mjölk (endast för pensling)

Brödsmulor eller skorpmjöl

Stärkelse

Om dessa fakultativa ingredienser ingår får de högst utgöra 8 % tillsammans av den färdiga produkten, och vardera: pensling < 1 %, brödsmulor eller skorpmjöl < 2 % och stärkelse < 5 %.

Inga andra ingredienser får ingå i ”Melton Mowbray Pork Pie”. Inga andra ingredienser än de som anges ovan och de ingredienser som ingår i dessa får användas för framställning av ”Melton Mowbray Pork Pie”.

[1] Förordningen har ersatts av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

3.5 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

Ej tillämpligt.

3.6 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Framställningen och färdigställandet av ”Melton Mowbray Pork Pie” ska äga rum i det avgränsade området och produktionen ska bestå av följande steg:

— Ingredienserna till degen blandas och degen formas till bottnar och lock.

— Grisköttet tärnas eller mals till färs och blandas med övriga ingredienser till fyllningen.

— Degbottnarna sätts antingen i ringformar eller placeras kring en cylinder eller liknande stödanordning,

— Pajfyllningen fördelas sedan i degbottnarna och det förskurna locket eller degplattor placeras över pajen och knips samman med pajkanterna så att pajen försluts. I vissa fall formas pajen för hand. I vissa fall förses den med ett dekorativt vågmönster som också formas för hand.

— De tas sedan ur formarna och placeras på en plåt utan stöd. Ibland fryses pajerna ned i detta tillstånd och bakas vid ett senare tillfälle, eller säljs nedfrysta för gräddning på annan plats

— Pajerna penslas därefter och gräddas till dess att de får en gyllenbrun färg. De får sedan svalna och gelatinet/buljongen tillsätts.

— Sedan kyls de ned till under 8 °C.

— Pajerna kan sedan förpackas och datummärkas för försäljning i detaljhandeln, eller lämnas utan förpackning.

— Pajerna kan placeras i ett kylrum i väntan på försäljning. En del pajer säljs varma inom fyra timmar från och med det att gelatinet/buljongen tillsatts.

3.7 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.*

Varje medlem av Melton Mowbray Pork Pie Association kommer att få sitt eget certifieringsnummer, utfärdat av kontrollorganet, som måste finnas på alla förpackningar och annat material som används vid försäljning av ”Melton Mowbray Pork Pie”. Detta unika nummer innebär att varje försåld paj kan spåras direkt till producenten. Många småproducenter väljer att sälja produkterna genom sina egna återförsäljningsställen, medan andra större medlemmar säljer produkterna via de största återförsäljarna.

Producenterna får ett hälsomärke utfärdat från Food Standards Agency och detta garanterar tillsammans med datakoden full spårbarhet för produkten, från försäljningsstället till varje enskilt produktionsparti, fram till den godkända leverantören av varje ingrediens som ingår i produkten.

3.8 *Särskilda regler för märkning*

Melton Mowbray Pork Pie Association kommer att övervaka användningen av det egna särskilda äkthetsmärket som utfärdas till alla medlemmar. Detta märke får användas på förpackningar och annat försäljningsmaterial.



4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Staden Melton Mowbray och det tillhörande området avgränsas enligt följande:

— I norr av A52 från M1 och A1, inklusive staden Nottingham.

— I öster av A1 från A52 till A605, inklusive städerna Grantham och Stamford.

— I väster av M1, från A52 till A45.

— I söder av A45 och A605, från M1 till A1 inklusive staden Northampton.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Omfattande efterforskningar utförda av en lokal historiker visar att geografiska och ekonomiska hinder i början och mitten av 1800-talet, när pajerna först började produceras kommersiellt, gjorde att produktionen av ”Melton Mowbray Pork Pie” begränsades till själva Melton Mowbray och det omgivande distriktet.

Det geografiska område som anges i punkt 4 är större än det ursprungliga produktionsområdet. Detta beror på att hindren med tiden blev mindre betydande, och framställningen av ”Melton Mowbray Pork Pie” enligt den i punkt 3.5 beskrivna produktionsmetoden, har de senaste hundra åren skett i ett större område kring Melton Mowbray.

Från mitten av sjuttonhundratalet började säsongsjägarna att koncentrera rävjakten till Melton Mowbray. Under höst- och vintermånaderna slaktade man grisar och bakade paj på grisköttet. Tjänstefolket bar vid jakten med pajerna i fickan och hade dem som matsäck när de flyttade hästarna från by till by på order från de rika rävjägarna. Dessa utsökta och enkla lantpajer uppmärksammas så småningom också av de beridna jägarna, som började bära dem med sig i knyten och fickor för att äta dem under jakten.

De rika säsongsjägarna blev så förtjusta i de goda pajerna som de serverades till frukost att de förväntade sig kunna smaka dem även på klubbarna i London. År 1831 började Edward Adcock att sända köttpajer från Melton Mowbray till London med den diligens som avgick dagligen från Leeds till London. Så tog försäljningen och marknadsföringen av Melton Mowbray Pork Pie sin början.

Sedan kom järnvägen och marknaden förändrades i grunden. Nu hyrdes specialvagnar för att transportera pajerna till London och andra stora städer via järnvägen. I närheten av stationen i Melton Mowbray uppfördes bagarstugor, och pajerna transporterades över hela Förenade kungariket och till och med till Australien, Nya Zeeland och Sydafrika i kylrummen på de lastfartyg som återvände till dessa länder. Pajen fick stor ryktbarhet och från 1870-talet fram till sekelskiftet upplevde pajtillverkningen en riktig blomstringsperiod. Till följd av den ökade ryktbarheten gjorde några ledande tillverkare ett misslyckat försök att skydda namnet mot plagiat.

Med första världskriget ströps exporthandeln och tillverkningen började gå tillbaka. Under de senaste tjugo åren har tillverkningen dock fått ett nytt uppsving och håller nu på att expandera för att tillgodose en växande efterfrågan på detta mångsidiga livsmedel. Melton Mowbray Pork Pie som framställs i det angivna geografiska området finns nu att köpa i många stormarknader och exporteras åter utomlands.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

”Melton Mowbray Pork Pie” är en paj gjord på fläskkött vars konvexa degsidor ger den dess karaktäristiska buktande form. Degen är gyllenbrun och rik till konsistensen. Köttfyllningen är osaltad och är därför grå till färgen – samma färg som fläskstek. Fyllningen är saftig och finfördelad. I enlighet med EU:s definition för köttinnehåll ska produkten ha ett köttinnehåll på minst 30 %. Mellan fyllningen och degsidan ligger ett lager gelatin/buljong.

Degen har en angenäm rik brödsmak medan fyllningen har en uttalad köttsmak, kryddad framför allt med peppar. Pajerna får inte innehålla några färg- eller smaktillsatser och inga konserveringsmedel.

”Melton Mowbray Pork Pie” skiljer sig från andra pajer gjorda på fläskkött vad gäller förpackning, utformning och marknadsföring vid försäljningsstället. De är 10–15 % dyrare än andra pajer på marknaden eftersom de åtnjuter ett särskilt rykte som särskiljer dem som annorlunda och värda sitt pris. Melton Mowbray Pork Pie Association startades 1998 och samlar alla producenter i det geografiska området. Sammanslutningen har till uppgift att skydda den autentiska ”Melton Mowbray Pork Pie” och att öka kunskaperna om produktens ursprung.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Från sextonhundratalet och framåt blev en stor del av marken kring Melton Mowbray uppdelad i skiften. På så sätt försvann de öppna fälten från landskapet och de häckomgärdade fält som är så karaktäristiska för jordbrukslandskapet i East Midland växte fram. Följden blev att man övergick från den fåruppfödning på öppna fält som hittills varit den huvudsakliga jordbruksverksamheten till mer kontrollerad boskapsuppfödning. Mjölköverskottet från korna användes till framställning av ost, framför allt Blue Stilton. Vassla är en biprodukt inom ostproduktionen och vassla blandad med kli är ett utmärkt grisfoder. Mjölkbönderna byggde svinstior och födde upp husdjur på det överskott som uppstod vid ostframställningen.

Den senaste tiden har ”Melton Mowbray Pork Pie” fått uppmärksamhet från olika håll. Den internationella reseguiden *Lonely Planet* hänvisar till Melton Mowbray genom en beskrivning av den som staden ”som gav världen de bästa köttpajerna under solen”. Att produktens fått förnyad popularitet visade sig 1996 när hertigen av Gloucester vid ett besök i en producentbutik uppmärksammades i medierna och fångades på bild när han var i färd med att avsmaka ”Melton Mowbray Pork Pie”. BBC hade också ett inslag om ”Melton Mowbray Pork Pie” i det populära TV-programmet Food and Drink, som visas på bästa sändningstid.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

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