32013R0584

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 584/2013

od 18. lipnja 2013.

o odobravanju manje izmjene specifikacije naziva upisanog u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Melton Mowbray Pork Pie (ZOZP))

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući o obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ([1]), a posebno njezin članak 53. stavak 2. točku 2.,

budući da:

(1) Uredba (EU) br. 1151/2012 stupila je na snagu 3. siječnja 2013. Njome je stavljena izvan snage i zamijenjena Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti za poljoprivredne i prehrambene proizvode ([2]).

(2) U skladu s prvim podstavkom članka 9. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je razmotrila zahtjev Ujedinjene Kraljevine za odobrenje izmjena specifikacije zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Melton Mowbray Pork Pie" registrirane u skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 566/2009 ([3]).

(3) Svrha zahtjeva je izmjena specifikacije objašnjenjem uloge zgušnjivača i drugih sastojaka koji se koriste u proizvodnji pašteta „Melton Mowbray Pork Pie".

(4) Komisija je razmotrila te izmjene i zaključila da su opravdane. Budući da se radi o manjoj izmjeni, Komisija je može usvojiti bez primjene postupka utvrđenog u člancima od 50. do 52. Uredbe (EU) br. 1151/2012,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Specifikacija zaštićene oznake izvornosti „Melton Mowbray Pork Pie" mijenja se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Prilog II. ovoj Uredbi sadrži jedinstvenu deklaraciju u kojoj su navedene glavne točke iz specifikacije.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 18. lipnja 2013.

Za Komisiju,
u ime Predsjednika,
Dacian CIOLOŞ
Član Komisije

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

PRILOG I.

Odobravaju se sljedeće izmjene specifikacije zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Melton Mowbray Pork Pie”:

Metoda proizvodnje (odjeljak 4.5 specifikacije)	
Izmjena	Objašnjenje
4.5 Metoda proizvodnje: Sastojci za proizvodnju pašteta „Melton Mowbray Pork Pie”	
Obvezni sastojci — sljedeći se sastojci moraju koristiti:	Ovim se objašnjava koji se sve sastojci moraju koristiti u pašteti „Melton Mowbray Pork Pie”
Svinjetina koja nije sušena	
Sol	
Svinjska mast i/ili druge posebno prerađene mekane masti)	
Pšenično brašno	
Svinjska želatina i/ili jušni temeljac od svinjskih kostiju	
Voda	
Začini	
Neobvezni sastojci — sljedeći se sastojci smiju koristiti:	Ovo su neobvezni sastojci koji se smiju koristiti, ali korištenje drugih sastojaka nije dozvoljeno.
Jaja i/ili mlijeko (samo za glaziranje)	Glazura (jaja i/ili mlijeko) — njome se pojačava zlatno smeđa boja pečenog tijesta. Jaja i mlijeko koriste se za pečenje u domaćinstvu i u komercijalnoj proizvodnji za pojačavanje zapečenog izgleda peciva i kruha.
Krušne mrvice ili dvopek	Krušne mrvice ili dvopek
Škrob	Škrob
Kada se koriste ti neobvezni sastojci, njihova ukupna količina u konačnom proizvodu ne smije prijeći 8 %. Pojedinačno:	Ti sastojci, koji se često koriste kao zgušnjivači, osiguravaju da se s nadjevom može raditi (u sirovom stanju), oni djeluju tako da zadržavaju mesne sokove kada se proizvod peče i osiguravaju da postignuta tekstura mesa u pečenom proizvodu bude konzistentna.
Glazura < 1 %	
Krušne mrvice ili dvopek < 2 %	
Škrob < 5 %	Maksimalne količine tih neobveznih sastojaka također su navedene.
U proizvodnji pašteta „Melton Mowbray Pork Pie” ne smiju se koristiti nikakvi drugi sastojci osim onih gore navedenih i njihovih sastojaka.	Ovim se objašnjava da se smiju koristiti isključivo navedeni sastojci i ni jedni drugi.
Prije izrade paštete pomiješaju se sastojci za tijesto od kojeg se oblikuju podloge i poklopci.	Brisanje riječi „zatim se ostavi počivati” budući da nema jasne definicije što to znači i u ovoj fazi proizvodnog procesa ne predstavlja faktor razlikovanja paštete „Melton Mowbray Pork Pie” od drugih pašteta od svinjetine.

Metoda proizvodnje (odjeljak 4.5 specifikacije)	
Izmjena	Objašnjenje
Nadjev za paštetu priprema se tako da se svinjetina nareže na kockice ili samelje i pomiješa s ostalim sastojcima koji se koriste za nadjev.	Ovim se objašnjava koji sastojci idu u nadjev.
Paštete se glaziraju (prema potrebi) i zatim peku dok tijesto ne poprimi zlatno smeđu boju, ostave se dok se ne ohlade i premažu želeom.	Ovim se objašnjava u kojoj se fazi proizvodnje pašteta stavlja glazura, koja nije obvezna.

Ovaj zahtjev za izmjenu podnesen je kako bi se objasnila uloga zgušnjivača i ostalih sastojaka koji se koriste u proizvodnji pašteta „Melton Mowbray Pork Pie”. Te dodatne sastojke proizvođači koriste već dugi niz godina. Važnost njihovog uvrštenja u odjeljak 4.5 bila je previđena kada je pri slanju prvog zahtjeva u Bruxelles ispred popisa sastojaka bila dodana riječ „samo”. Posebno se napominje da ti dodaci ne mijenjaju navedeni minimalni sadržaj mesa (30 % u konačnom proizvodu) i da se riječi „sastojci nadjeva” kod originalne proizvodne metode odnose na sastojke koji su sada navedeni u zahtjevu za izmjenu.

PRILOG II.

JEDINSTVENA DEKLARACIJA

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda [1]

„MELTON MOWBRAY PORK PIE"

EZ br.: UK-PGI-0105-0947- 03.02.2012.

ZOZP (X) ZOI ( )

1. **Naziv**

„Melton Mowbray Pork Pie"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Ujedinjena Kraljevina

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Razred 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2 *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Mesne paštete „Melton Mowbray Pork Pie" imaju omot od tijesta lučno zakrivljenih stijenki, a tijesto je zlatno smeđe boje i bogate teksture. Nadjev od svinjetine nije sušen i ima boju pečene svinjetine. Tekstura nadjeva je vlažna i zrnata. Prema definiciji EU-a za meso, udio mesa u cijelom proizvodu mora biti najmanje 30 %. Između nadjeva i stijenke od tijesta nalazi se sloj želea.

Što se arome tiče, tijesto ima bogat okus pečenog tijesta, dok nadjev ima punu mesnu aromu i začinjen je paprom. Paštete ne smiju sadržavati umjetne boje, arome i konzervanse. Prodaju se u raznim veličinama i masama, na različitim prodajnim mjestima, uključujući tradicionalne mesnice, supermarkete, delikatese i mjesta gdje se priprema i poslužuje hrana.

3.3 *Sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Obvezni sastojci dozvoljeni u proizvodnji pašteta „Melton Mowbray Pork Pie" su sljedeći:

Svinjetina (ne sušena svinjetina)

Sol

Svinjska mast i/ili druge posebno prerađene mekane masti)

Pšenično brašno

Svinjska želatina i/ili bujon od svinjskih kostiju

Voda

Začini

3.4 *Neobvezni sastojci — smiju se koristiti sljedeći sastojci:*

Jaja ili mlijeko (samo za glaziranje)

Krušne mrvice ili dvopek

Škrob

Kada se koriste ti neobvezni sastojci, njihova ukupna količina u konačnom proizvodu ne smije prijeći 8 % Pojedinačno: glazura < 1 %, krušne mrvice ili dvopek < 2 %, škrob < 5 %.

U proizvodnji pašteta „Melton Mowbray Pork Pie" ne smiju se koristiti nikakvi drugi sastojci. U proizvodnji pašteta „Melton Mowbray Pork Pie" ne smiju se koristiti nikakvi drugi sastojci osim onih gore navedenih i njihovih sastojaka.

[1] Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.

3.5 *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)*

N/P

3.6. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju odvijati na utvrđenom zemljopisnom području.*

Izrada i slaganje pašteta „Melton Mowbray Pork Pie" obavlja se na označenom području i obuhvaća sljedeće proizvodne faze.

— Prije izrade paštete pomiješaju se sastojci za tijesto od kojeg se oblikuju košarice i poklopci za paštetu.

— Nadjev za paštetu priprema se tako da se svinjetina nareže na kockice ili samelje i pomiješa s ostalim sastojcima koji se koriste za nadjev.

— Od izrezanih komada tijesta oblikuju se košarice u obliku posuda, u obručima za pečenje ili oblaganjem okruglih ili sličnih kalupa.

— Takve košarice od tijesta pune se nadjevom i prekriju prethodno izrezanim ili razvučenim poklopcem koji se dobro zatvori pritiskanjem duž cijelog ruba. Neke se paštete oblikuju ručno te kod nekih oblikovanje završava ručnom izradom ukrasnog valovitog ruba.

— Zatim se vade iz kalupa i stavljaju na lim za pečenje bez ikakvog oslonca. Neke se paštete mogu u ovom stanju zamrznuti i čuvati za kasnije pečenje ili se mogu prodavati smrznute kako bi se ispekle negdje drugdje.

— Paštete se glaziraju (prema potrebi) i zatim peku dok tijesto ne poprimi zlatno smeđu boju, ostave se ohladiti i premažu želeom.

— Zatim se paštete ohlade na temperaturu ispod 8 °C.

— Nakon toga se paštete mogu zapakirati i označiti datumom za maloprodaju ili ostaviti nezapakirane.

— Dok čekaju na prodaju paštete se mogu držati u rashladnim vitrinama. Neke se paštete prodaju tople u roku od 4 sata po nanošenju želea.

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

Svaki član udruženja „The Melton Mowbray Pork Pie Association" od nadzornog tijela dobiva vlastiti certifikacijski broj koji kao oznaku stavlja na ambalažu ili na neki drugi materijal na prodajnom mjestu na kojem se prodaju paštete „Melton Mowbray Pork Pie". Na temelju tog jedinstvenog broja svaka se pašteta može slijediti izravno do proizvođača. Kada se radi o malim proizvođačima, oni neke svoje proizvode prodaju isključivo preko vlastitih prodajnih mjesta dok drugi, veći proizvođači prodaju svoje proizvode preko velikih trgovaca na malo.

Agencija za prehrambene standarde izdaje oznaku zdravstvene ispravnosti koja zajedno s primjenom datumske oznake osigurava potpunu sljedivost proizvoda od prodajnog mjesta do proizvodne šarže, kao i do odobrenog dobavljača svakog od sastojaka.

3.8 *Posebna pravila za označivanje*

Udruženje „The Melton Mowbray Pork Pie Association" nadzire uporabu svojeg žiga koji dodjeljuje svakom od svojih članova. Žig se smije koristiti na pakiranju i materijalima na prodajnom mjestu.



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Mjesto Melton Mowbray i okolno područje čije su granice kako slijedi:

— na sjeveru, A52 od M1 i A1, uključujući grad Nottingham,

— na istoku, A1 od A52 do A605, uključujući mjesta Grantham i Stamford,

— na zapadu, M1 od A52 do A45,

— na jugu, A45 i A605 od M1 do A1, uključujući mjesto Northampton.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1 *Specifičnost zemljopisnog područja*

Opsežno istraživanje koje je proveo jedan lokalni povjesničar pokazalo je da su zemljopisne i gospodarske prepreke početkom i sredinom 19. stoljeća, kada su se paštete počele komercijalno proizvoditi, ograničavale proizvodnju pašteta „Melton Mowbray Pork Pie" na mjesto Melton Mowbray i okolno područje.

Zemljopisno područje opisano u odjeljku 4. veće je od prvobitnog područja proizvodnje. Pritom se uzima u obzir činjenica da su te prepreke s vremenom izgubile na značaju i priznaje se da se proizvodnja pašteta „Melton Mowbray Pork Pie" u skladu s proizvodnom metodom opisanom u odjeljku 3.5 već 100 godina odvija na širem području u okolici Melton Mowbraya.

Od sredine 18. stoljeća mjesto Melton Mowbray postaje stjecište sezonskih lovaca. Tijekom jesenskih i zimskih mjeseci klale su se svinje i radile paštete od svinjetine. Posluga koja je za vrijeme lova prema željama bogatih lovaca na lisice selila konje iz sela u selo, nosila je te paštete u svojim džepovima kao užinu. Te ukusne jednostavne seljačke paštete ubrzo su zamijetili lovci na lisice koji su puno vremena provodili u sedlu i počeli ih u lovu nositi sa sobom u torbicama ili džepovima.

Tim su se bogatim sezonskim lovcima odlične paštete koje su im ih servirali za doručak toliko svidjele da su ih poželjeli vidjeti servirane i u svojim londonskim klubovima. Godine 1831. Edward Adcock počeo je svinjske paštete iz Melton Mowbraya isporučivati u London, koristeći pritom poštansku kočiju koja je svaki dan vozila iz Leedsa u London. Tako je počela komercijalizacija i promidžba paštete iz Melton Mowbraya.

Doba željeznice donosi promjene u ovoj djelatnosti. Umjesto svakodnevnog korištenja poštanskih kočija s konjskim zapregama za prijevoz pašteta do Londona i drugih velikih gradova, iznajmljivali su se posebni željeznički vagoni. Nedaleko željezničke postaje u Melton Mowbrayu izgrađene su pekare i paštete su se prevozile u sve dijelove Ujedinjene Kraljevine, pa čak i u Australiju, Novi Zeland i Južnu Afriku u hladnjačama teretnih brodova na povratku u te zemlje. Slava paštete proširila se i ta je industrija od 1870.-ih do prijelaza stoljeća doživjela procvat. Zbog sve većeg ugleda tog proizvoda neki od vodećih proizvođača bezuspješno su pokušali zaštititi ime od imitacija.

Prvi svjetski rat uništio je izvoznu trgovinu i označio početak pada industrije. Međutim, u zadnjih 20 godina došlo je do oživljavanja industrije koja se ponovo širi kako bi zadovoljila sve veću potražnju za ovim univerzalnim prehrambenim proizvodom. Paštete „Melton Mowbray Pork Pie" koje se proizvode u zaštićenom području sada se prodaju u mnogim velikim supermarketima, a i ponovo se izvoze u inozemstvo.

5.2 *Specifičnost proizvoda*

Paštete „Melton Mowbray Pork Pie" imaju omot od tijesta lučno zakrivljenih stijenki koje im daju karakterističan zaobljeni oblik. Tijesto je zlatno smeđe boje i bogate teksture. Svinjetina koja se koristi za nadjev nije sušena pa kod pečenja poprima sivu boju — sličnu boji pečene svinjetine. Tekstura nadjeva je vlažna i zrnata. Prema definiciji EU-a za meso, udio mesa u cijelom proizvodu mora biti najmanje 30 %. Između nadjeva i stijenke od tijesta nalazi se sloj želea.

Što se arome tiče, tijesto ima bogat okus pečenog tijesta, dok nadjev ima punu mesnu aromu i začinjen je paprom. Paštete ne smiju sadržavati umjetne boje, arome i konzervanse.

Paštete „Melton Mowbray Pork Pie" jasno se razlikuju od drugih svinjskih pašteta po ambalaži, dizajnu i prodaji na prodajnom mjestu. Razlika u cijeni u usporedbi s drugim svinjskim paštetama na tržištu iznosi 10-15 % jer imaju poseban ugled koji ih izdvaja kao drukčije i vrijedne više cijene. Udruženje „The Melton Mowbray Pork Pie Association" osnovano je 1998. kako bi okupilo sve proizvođače u zaštićenom području, s ciljem da se osigura zaštita autentične paštete „Melton Mowbray Pork Pie" i podigne razina svijesti o podrijetlu tog proizvoda.

5.3 *Uzročno-posljedična povezanost zemljopisnog područja s kvalitetom ili svojstvima proizvoda (za ZOI) ili sa specifičnom kvalitetom, ugledom ili nekom drugom značajkom proizvoda (za ZOZP)*

Od 16. stoljeća nadalje oko mjesta Melton Mowbray izvršeno je obimno parceliranje zemljišta. Zbog parceliranja su iz krajolika nestala otvorena polja umjesto kojih su se pojavila polja ograđena živicama, tako indikativna za obradivu zemlju u East Midlandu. Posljedica toga je da je uzgoj ovaca na otvorenim pašnjacima kao glavnu poljoprivrednu djelatnost zamijenio kontrolirani uzgoj stoke. Višak mlijeka dobiven od krava prerađuje se u sir, posebno Blue Stilton. Nusproizvod u proizvodnji sira je sirutka. Sirutka pomiješana s mekinjama izvrsna je hrana za svinje. Mljekari su gradili svinjce i uzgajali te domaće životinje koje su hranili ostacima nastalima kod proizvodnje sira.

U posljednje vrijeme paštete „Melton Mowbray Pork Pie" privukle su pozornost ljudi iz raznih područja. Internetski turistički vodič „Lonely Planet" opisuje mjesto Melton Mowbray kao mjesto „koje je svijetu dalo najbolje svinjske paštete pod suncem". Ponovna popularnost tog proizvoda pokazala se 1996. kada je vojvoda od Gloucestera privukao određeni publicitet kada je uz jedan novinski članak objavljena njegova fotografija na kojoj pri posjetu trgovini jednog od proizvođača kuša paštete „Melton Mowbray Pork Pie". I BBC je predstavio paštete „Melton Mowbray Pork Pie" u jednoj od popularnih televizijskih emisija „Food and Drink".

Uputa na objavu specifikacije

(Članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/grimsby-fish-spec-120619.pdf