

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2008/C 85/11)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**

**„MELTON MOWBRAY PORK PIE“**

**ES č. UK/PGI/005/0335/13.02.2004**

**CHOP ( ) CHZO ( X )**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

**1. Príslušný orgán v členskom štáte:**

Názov: Department for the Environment, Food and Rural Affairs  
Adresa: Food Chain Marketing and Competitiveness Division Food Exports and  
Regional Food Branch Area 4C  
Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR  
United Kingdom  
Telefón: (44-207) 238 66 87  
Fax: (44-207) 238 57 28  
E-mail: simon.johnson@defra.gsi.gov.uk

**2. Skupina:**

Názov: The Melton Mowbray Pork Pie Association  
Adresa: P.O. Box 5540 Melton Mowbray  
Leicestershire LE13 1YU  
United Kingdom  
Telefón: (44-166) 456 93 88  
Fax: —  
E-mail: mocalaghan@tiscali.co.uk  
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia ( X ) Ostatní ( )

**3. Druh výrobku:**

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

**4. Špecifikácia:**

(prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. **Názov:** „Melton Mowbray Pork Pie“

4.2. **Opis:** Koláče Melton Mowbray Pork Pie sú obalené cestom vďaka čomu získavajú charakteristický vypuklý tvar. Toto pečivo je upečené do zlatohneda a má pevnú konzistenciu. Plnka z bravčového mäsa sa špeciálne neupravuje, preto má nevýraznú farbu – farbu pečeného bravčového mäsa. Je šťavnatá z menších kúskov. Obsah mäsovej zložky v celom výrobku musí byť minimálne 30 %. Medzi plnkou a cestom sa nachádza vrstva želatíny.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Toto pečivo má silnú pečenú arómu a plnka má výraznú mäsovú chuť dochutenú najmä čiernym korením.

V koláčoch sa nesmú nachádzať umelé farbivá, príchute a konzervačné látky. Predávajú sa v rôznych veľkostiach a váhach prostredníctvom mnohých predajní vrátane tradičných mäsiarstiev, supermarketov, obchodov s lahôdkami a predajní s občerstvením.

4.3. *Zemepisná oblasť*: Obec Melton Mowbray a jej okolie vymedzujú:

- na severe komunikácia A52 ohraničená diaľnicou M1 a komunikácia A1, vrátane mesta Nottingham;
- na východe komunikácia A1 ohraničená komunikáciami A52 a A605, vrátane obcí Grantham a Stamford;
- na západe diaľnica M1 ohraničená komunikáciami A52 a A45;
- na juhu komunikácie A45 a A605 ohraničené diaľnicou M1 a komunikáciou A1, vrátane mesta Northampton.

Rozsiahlym výskumom, ktorý uskutočnil miestny historik, sa preukázalo, že na začiatku a v polovici 19. storočia, keď sa tieto koláče začali vyrábať na komerčnom základe, geografické a hospodárske bariéry obmedzovali výrobu koláčov Melton Mowbray Pork Pie len na územie obce Melton Mowbray a jej okolie.

Uvedená zemepisná oblasť je väčšia ako pôvodná výrobná lokalita. Berie sa do úvahy skutočnosť, že časom sa tieto bariéry odstraňovali, a pripúšťa sa, že výroba Melton Mowbray Pork Pie podľa výrobného postupu, ktorý sa ďalej opisuje, prebiehala 100 rokov v širšom okolí obce Melton Mowbray.

4.4. *Dôkaz o pôvode*: Dôkaz, že sa tento výrobok vyrába vo vymedzenej oblasti, možno preukázať odkazom na záznamy, ktoré si viedli výrobcovia, a odkazom na existujúce systémy vysledovateľnosti pôvodu. Uvedený kontrolný orgán bude vykonávať každoročné kontroly všetkých výrobcov, aby sa zaistilo, že plnia podmienky špecifikácie.

Každý člen získa od kontrolného orgánu vlastné certifikačné číslo, ktoré bude uvádzať na obale a na akomkoľvek inom predajnom materiáli pri predaji koláčov Melton Mowbray Pork Pie. Toto jedinečné číslo umožní vysledovať každý predávaný koláč späť až k jeho výrobcovi. V prípade drobných výrobcov tieto niektoré výrobky predávajú len vo svojich vlastných predajniach, zatiaľ čo iní veľkí členovia predávajú výrobky prostredníctvom popredných predajcov.

Výrobcom sa prideliť zdravotná značka od Agentúry pre potravinové normy, ktorá v kombinácii s používaním kódov s dátumom umožňujú úplnú vysledovateľnosť výrobku od miesta predaja cez výrobnú sériu až po schváleného dodávateľa každej zložky výrobku.

Združenie Mowbray Pork Pie Association bude kontrolovať používanie vlastných certifikačných známk, ktoré udelí všetkým svojim členom. Tieto známky sa taktiež budú používať na každom obale a predajnom materiáli.

4.5. *Spôsob výroby*: Pri výrobe Melton Mowbray Pork Pie sa môžu používať len tieto suroviny:

Čerstvé bravčové mäso

Soľ	Bravčová masť a/alebo tuk na pečenie
Pšeničná múka	Bravčová želatína a/alebo vývar z bravčových kostí
Voda	Koreniny

Výrobný postup je takýto:

- Prísady na prípravu cesta sa zmiešajú, z cesta sa vyformujú korpusy a kúsky na ich zakrytie a pred samotnou výrobou koláčov sa nechajú odstáť.
- 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 kôpky, naplní sa ňou korpus a prikryje sa vykrojeným alebo roztlačeným kúskom cesta, ktoré sa dookola pozahýba, aby sa koláč uzavrel. Niektoré koláče sa vyformujú ručne a na niektorých sa ručne vytvaruje ozdobný záhyb.

- Potom sa koláče z foriem voľne vyklopia na plech na pečenie. Niektoré koláče sa v tejto fáze zmrazia a uskladnia, aby sa mohli upiecť neskôr, alebo sa predávajú zmrazené na domáce pečenie.
- Koláče sa upečú do zlatohneda, nechajú sa vychladnúť a zrôsolovatieť.
- Potom sa ochladia na teplotu pod 8 °C.

Koláče sa neskôr balia a označujú dátumom na účely maloobchodného predaja, alebo sa nechajú bez obalu. Koláče sa pred nákupom môžu umiestniť do chladiacich boxov. Niektoré koláče sa predávajú teplé, do 4 hodín po zrôsolovaní.

Koláče sa predávajú v najrôznejších maloobchodných predajniach, od popredných supermarketov po podnikové predajne výrobcov.

- 4.6. *Spojenie:* Od šestnásteho 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 oblasti East Midland. V dôsledku toho sa hlavná poľnohospodárska činnosť zameraná na chov oviec na voľných plochách zmenila na kontrolovaný chov dobytka. Nevyužitú kravské mlieko sa používalo na výrobu syra, najmä Blue Stilton. Vedľajším produktom pri výrobe syra je srvátka. Ak sa srvátka zmieša s otrubami, vznikne hodnotné krmivo pre ošípané. Chovatelia dobytka na produkciu mlieka začali budovať chlievy a chovať hospodárske zvieratá, ktoré skrmovali zvyšky hromadiace sa pri výrobe syra.

Takéto uzavreté polia v oblasti Leicestershire vznikli pestovaním hlohu pozdĺž medzí na poliach. Keď živý plot vyrastie približne do výšky dvoch metrov, začne sa zahusťovať, čím vytvára nepreniknuteľnú bariéru pozdĺž priekop pri medziach, a tým aj ideálne chodníčky pre líšky. Vďaka tomu vzrástla populácia líšok. V snahe udržať nárast počtu líšok pod kontrolou sa na ich lov využívali svorky psov. Tieto svorky psov usmerňovali jazdci na koňoch, pričom sa z lovu líšok stal jesenný/zimný šport. Od polovice osemnásteho storočia začali sezónni lovci líšok svoje poľovnícke aktivity sústreďovať v obci Melton Mowbray. Počas jesenných a zimných mesiacov sa organizovali zabíjačky prasiat a piekli sa bravčové koláče. Tieto koláče zvyklo nosiť služobníctvo ako občerstvenie, keď vodilo kone po dedinách podľa potrieb svojich bohatých pánov, ktorí sa zúčastňovali na love líšok. Tieto chutné jednoduché sedliacke koláče si čoskoro všimli aj lovci líšok a začali ich nosiť počas lovu vo vakoch a vreckách.

Títo bohatí sezónni lovci si vynikajúce koláče, ktoré mali na stole s raňajkami, tak obľúbili, že požadovali, aby sa tieto koláče podávali aj v ich londýnskych kluboch. V roku 1831 začal bravčové koláče z Melton Mowbray dovážať do Londýna Edward Adcock, pričom využíval dostavník, ktorý denne premával z mesta Leeds do Londýna. Tak sa začala komercializácia a propagácia bravčových koláčov z Melton Mowbray.

Nástup železnice zmenil charakter tohto odvetvia. Miesto každodenného využívania konských dostavníkov na dovoz koláčov do Londýna a iných významných miest sa začali najímať osobitné železničné vagóny. V blízkosti stanice v Melton Mowbray sa vystavali pekárne a koláče sa začali dopravovať do celého Spojeného kráľovstva a dokonca aj do Austrálie, na Nový Zéland a do Južnej Afriky v mraziacich nákladných priestoroch lodí, ktoré sa vracali do týchto krajín. Popularita koláčov sa šírila a od 70. rokov 19. storočia do konca storočia toto odvetvie zaznamenalo rozmach. V dôsledku šíriacej sa dobrej povesti tohto výrobku sa niektorí poprední výrobcovia snažili chrániť jeho meno pred napodobňovaním.

Prvá svetová vojna zničila vývozný obchod a znamenala začiatok úpadku tohto odvetvia. Za posledných 20 rokov však nastalo oživenie a odvetvie sa znova rozrástlo, aby uspokojilo rastúci dopyt po tejto univerzálnej potravine. Bravčové koláče z Melton Mowbray, ktoré sa pečú v tejto vymedzenej oblasti, sa v súčasnosti predávajú v mnohých veľkých supermarketoch a znova sa vyvážajú do zahraničia.

V súčasnosti koláče Melton Mowbray Pork Pie priťahujú pozornosť viacerých oblastí. V medzinárodnom turistickom sprievodcovi „Lonely Planet“ sa nachádza odkaz na obec Melton Mowbray a opisuje sa ako miesto, „ktoré dalo svetu najlepšie bravčové koláče pod slnkom“. Obnovená popularita tohto výrobku sa potvrdila v roku 1996, keď vojvoda z Gloucesteru pritiahol istú pozornosť počas svojej návštevy v podnikovej predajni a bol zachytený v novinovom článku, ako ochutnáva bravčové koláče z Melton Mowbray. Taktiež BBC vysiela dokument o koláčoch z Melton Mowbray v rámci svojho populárneho televízneho programu „Jedlo a pitie“, ktorý sa vysiela v hlavnom vysielaacom čase.

Koláče Melton Mowbray Pork Pie sa jednoznačne líšia od ostatných bravčových koláčov vďaka svojmu obalu, forme a reklame v predajných miestach. Ich cena v porovnaní s ostatnými bravčovými koláčmi na trhu je vyššia o 10 až 15 %, pretože majú osobitnú povosť, 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 pôvodných koláčov Melton Mowbray Pork Pie a upozorniť na pôvod tohto výrobku.

4.7. *Kontrolný orgán:*

Názov: Product Authentication Inspectorate Limited

Adresa: Rowland House  
65 High Street Worthing  
W. Sussex BN11 1DN  
United Kingdom

Telefón: (44-190) 323 77 99

Fax: (44-190) 320 44 45

E-mail: paul.wright@food-standards.com

4.8. *Označenie:* Po úspešnej registrácii tohto výrobku sa pri zapísanom názve výrobku bude uvádzať symbol CHZO (chránené zemepisné označenie).

---