

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 584/2013 DER KOMMISSION**vom 18. Juni 2013****zur Genehmigung einer geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Melton Mowbray Pork Pie (g.g.A.))**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 trat am 3. Januar 2013 in Kraft. Mit ihr wurde die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽²⁾ aufgehoben und ersetzt.
- (2) Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 hat die Kommission den Antrag des Vereinigten Königreichs auf Genehmigung von Änderungen der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Melton Mowbray Pork Pie“ geprüft, die mit der Verordnung (EG) Nr. 566/2009 der Kommission⁽³⁾ eingetragen worden ist.

(3) Der Antrag betrifft eine Änderung der Spezifikation, durch die der Zweck von Verdickungsmitteln und anderen bei der Herstellung von „Melton Mowbray Pork Pie“ verwendeten Zutaten präzisiert wird.

(4) Die Kommission hat die Änderungen geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um eine geringfügige Änderung handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 50, 51 und 52 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Melton Mowbray Pork Pie“ wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält das Einzige Dokument mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 18. Juni 2013

*Für die Kommission,
im Namen des Präsidenten,
Dacian CIOLOȘ
Mitglied der Kommission*

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

⁽³⁾ ABl. L 168 vom 30.6.2009, S. 20.

ANHANG I

Folgende Änderungen der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Melton Mowbray Pork Pie“ werden genehmigt:

Herstellungsverfahren (Abschnitt 4.5 der Spezifikation)	
Änderung	Erläuterung
<p>4.5. Herstellungsverfahren: Zutaten für die Herstellung von „Melton Mowbray Pork Pie“:</p> <p>Obligatorische Zutaten — folgende Zutaten müssen verwendet werden:</p> <p>Unbehandeltes Schweinefleisch</p> <p>Salz</p> <p>Schmalz und/oder Fett</p> <p>Weizenmehl</p> <p>Schweinegelatine und/oder ausgekochte Schweineknöchel</p> <p>Wasser</p> <p>Gewürze</p> <p>Fakultative Zutaten — folgende Zutaten können verwendet werden:</p> <p>Ei und/oder Milch (nur zum Bestreichen)</p> <p>Paniermehl oder Zwieback</p> <p>Stärke</p> <p>Werden diese fakultativen Zutaten verwendet, so darf deren Anteil an der Gesamtmenge des fertigen Erzeugnisses höchstens 8 % betragen. Dieser Anteil wird wie folgt aufgeschlüsselt:</p> <p>Glasur < 1 %,</p> <p>Paniermehl oder Zwieback < 2 %</p> <p>Stärke < 5 %</p>	<p>Hiermit werden eindeutig alle Zutaten genannt, die für die Herstellung von „Melton Mowbray Pork Pie“ verwendet werden <u>müssen</u>.</p> <p>Diese Zutaten dürfen fakultativ verwendet werden, andere jedoch nicht.</p> <p>Glasur (Ei und/oder Milch) — Hierdurch wird die goldbraune Farbe des gebackenen Teigs vertieft. Eier und Milch werden sowohl in Privathaushalten als auch in der gewerblichen Bäckerei verwendet, um das Aussehen von Feingebäck und von Brotwaren zu verbessern.</p> <p>Paniermehl oder Zwieback</p> <p>Stärke</p> <p>Diese oft als Verdickungsmittel verwendeten Zutaten sorgen dafür, dass sich die Füllung (im Rohzustand) verarbeiten lässt, außerdem speichern sie beim Backvorgang den Fleischsaft und sorgen dafür, dass das Fleisch im gebackenen Erzeugnis eine feste Konsistenz hat.</p> <p>Die Höchstmengen dieser fakultativen Zutaten werden ebenfalls angegeben.</p>
<p>Außer den oben genannten Zutaten und den Bestandteilen, aus denen sie sich zusammensetzen, dürfen bei der Herstellung von „Melton Mowbray Pork Pie“ keine anderen Zutaten verwendet werden.</p>	<p>Hierdurch soll klargestellt werden, dass ausschließlich die oben aufgeführten Zutaten verwendet werden dürfen.</p>
<p>Die Teigzutaten werden vor der Herstellung der Pasteten miteinander vermengt und zu Platten und Decken geformt.</p>	<p>Streichung der Angabe „lässt man diese ... ruhen“, da es hierfür keine eindeutige Begriffsbestimmung gibt und dieser Verarbeitungsschritt kein Merkmal ist, durch das sich „Melton Mowbray Pork Pie“ von anderen Schweinefleischpasteten unterscheidet.</p>

Herstellungsverfahren (Abschnitt 4.5 der Spezifikation)	
Änderung	Erläuterung
Das Schweinefleisch wird in Würfel geschnitten oder gehackt und mit den anderen Zutaten zur Pastetenfüllung vermengt.	Hierdurch wird klargestellt, aus welchen Zutaten sich die Füllung zusammensetzt.
Die Pasteten werden (erforderlichenfalls) bestrichen und dann gebacken, bis ihr Teig eine goldbraune Farbe annimmt, und nach dem Abkühlen mit Gelee aufgefüllt.	Hierdurch wird klargestellt, wann das — fakultative — Bestreichen während der Herstellung der Pasteten stattfindet.

Dieser Änderungsantrag wird vorgelegt, um den Zweck der Verdickungsmittel und anderer bei der Herstellung von „Melton Mowbray Pork Pie“ verwendeter Zutaten zu präzisieren. Die Hersteller haben die ergänzten Zutaten seit vielen Jahren verwendet. Die Bedeutung ihrer Einbeziehung in den Abschnitt 4.5 war übersehen worden, als der ursprüngliche Antrag in Brüssel vorgelegt und das Wort „**nur**“ vor der Aufzählung der Zutaten eingefügt wurde. Außerdem wird darauf hingewiesen, dass sich durch diese Ergänzungen der angegebene Mindestfleischanteil (30 % des Enderzeugnisses) nicht ändert und sich die Wörter „Zutaten für die Füllung“ in der ursprünglichen Beschreibung des Herstellungsverfahrens auf die Zutaten beziehen, die jetzt im Änderungsantrag aufgeführt sind.

ANHANG II

EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽¹⁾

„MELTON MOWBRAY PORK PIE“

EG-Nr.: UK-PGI-0105-0947-3.2.2012

g.g.A. (X) g.U. ()

1. Name

„Melton Mowbray Pork Pie“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Vereinigtes Königreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Melton Mowbray Pork Pie“ (Melton-Mowbray-Schweinefleischpastete) hat eine charakteristische bogenförmige Teighülle. Der Teig ist goldbraun und hat eine feste Konsistenz. Die Schweinefleischfüllung ist unbehandelt und hat daher die Farbe von Schweinebraten. Die Füllung hat eine feuchte und bröckelige Beschaffenheit. Der Anteil an Fleisch (gemäß der EU-Definition) muss bei mindestens 30 % des gesamten Erzeugnisses liegen. Zwischen Füllung und Teigwand befindet sich eine Lage Gelee.

Der Teig hat einen vollen Backgeschmack, während die Füllung ein volles Fleischaroma hat und vor allem mit Pfeffer gewürzt ist. Die Pasteten (Pies) müssen frei von künstlichen Farbstoffen, Geschmacksstoffen und Konservierungsmitteln sein. Sie werden in verschiedenen Größen und Gewichten und über eine Reihe von Absatzmärkten einschließlich traditioneller Metzgereien, Supermärkten, Delikatessen- und Lebensmittelgeschäften verkauft.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Im Folgenden sind die obligatorischen Zutaten aufgeführt, die bei der Herstellung von „Melton Mowbray Pork Pie“ verwendet werden dürfen:

Schweinefleisch (unbehandelt)

Salz

Schmalz und/oder Fett

Weizenmehl

Schweinegelatine und/oder ausgekochte Schweineknochen

Wasser

Gewürze

3.4. Fakultative Zutaten — folgende Zutaten dürfen zusätzlich verwendet werden:

Ei oder Milch (nur zum Bestreichen)

Paniermehl oder Zwieback

Stärke

Werden diese fakultativen Zutaten verwendet, so darf deren Anteil an der Gesamtmenge des Enderzeugnisses höchstens 8 % betragen. Dieser Anteil wird wie folgt aufgeschlüsselt: Glasur < 1 %, Paniermehl oder Zwieback < 2 %, Stärke < 5 %.

Bei der Herstellung von „Melton Mowbray Pork Pie“ dürfen keine anderen Zutaten verwendet werden. Mit anderen Worten: Ausschließlich die oben genannten Zutaten und deren Bestandteile dürfen bei der Herstellung von „Melton Mowbray Pork Pie“ Verwendung finden.

⁽¹⁾ Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

3.5. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

(entfällt)

3.6. *Besondere Schritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Herstellung und Fertigung von „Melton Mowbray Pork Pies“ erfolgen in dem abgegrenzten Gebiet und umfassen folgende Verarbeitungsschritte:

- Die Teigzutaten werden vor der Herstellung der Pasteten miteinander vermengt und zu Platten und Deckeln geformt.
- Das Schweinefleisch wird in Würfel geschnitten oder gehackt und mit den anderen Zutaten für die Füllung zur Pastetenfüllung vermengt.
- Die Teigplatten werden in Ringen befestigt oder um einen Kegel (Dolly) oder ähnliche Halter hochgezogen.
- Die Pastetenfüllung wird auf die Teigplatten verteilt und auf den Pastetenboden gegeben, und der vorgeschchnittene Deckel oder Blätterteigdeckel wird auf die Pastete gesetzt und zum Verschließen festgedrückt. Einige Pasteten werden von Hand hochgezogen und andere Pasteten werden fertig gestellt, indem sie von Hand dekorativ gewellt werden.
- Dann werden sie aus den Ringen genommen und ohne Halter auf ein Backblech gesetzt. Einige Pasteten können in diesem Zustand tiefgekühlt und zum späteren Backen gelagert oder aber tiefgekühlt zum Backen an einem anderen Ort verkauft werden.
- Die Pasteten werden (erforderlichenfalls) bestrichen und dann gebacken, bis ihr Teig eine goldbraune Farbe annimmt, und nach dem Abkühlen mit Gelee aufgefüllt.
- Die Pasteten werden anschließend auf unter 8 °C abgekühlt.
- Die Pasteten können im Anschluss eingepackt und für den Verkauf im Einzelhandel mit einem Datumcode versehen werden; sie können aber auch unverpackt bleiben.
- Die Pasteten können vor dem Verkauf in eine Kühltheke gelegt werden. Einige Pasteten werden innerhalb von vier Stunden nach dem Auffüllen mit Gelee warm verkauft.

3.7. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Jedes Mitglied der Herstellervereinigung Melton Mowbray Pork Pie Association erhält von der Kontrollstelle seine eigene Kennnummer, die auf der Verpackung und auf jedem anderen Verpackungsmaterial einer Verkaufsstelle beim Verkauf von „Melton Mowbray Pork Pie“ anzubringen ist. Mit dieser jeweils nur einmal vergebenen Nummer lässt sich jede verkaufte Pastete direkt bis zum Hersteller zurückverfolgen. Im Fall von Kleinerzeugern werden einige der hergestellten Erzeugnisse nur über deren eigene Verkaufsstellen verkauft, während andere größere Mitglieder die Erzeugnisse über die großen Einzelhandelsunternehmen verkaufen.

Die Erzeuger erhalten ein Genusstauglichkeitskennzeichen von der Food Standards Agency, das in Verbindung mit der Verwendung eines Datumcodes die vollständige Rückverfolgbarkeit eines Produkts von der Verkaufsstelle bis zur HerstellungschARGE und weiter bis zum anerkannten Lieferanten eines jeden Bestandteils ermöglicht.

3.8. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Die Melton Mowbray Pork Pie Association wird die Verwendung ihres Echtheitsstempels, den alle ihre Mitglieder erhalten, überwachen. Der Stempel kann auf der Verpackung und auf dem von den Verkaufsstellen verwendeten Material genutzt werden.



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Stadt Melton Mowbray und ihre Umgebung mit den folgenden Begrenzungen:

- im Norden durch die A 52 zwischen der M1 und der A1 und einschließlich der Stadt Nottingham,
- im Osten durch die A1 von der A 52 bis zur A 605 und einschließlich der Städte Grantham und Stamford,
- im Westen durch die M1 von der A 52 bis zur A 45,
- im Süden durch die A 45 und die A 605 von der M1 bis zur A1 und einschließlich der Stadt Northampton.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Aus umfangreichen Forschungen eines ortsansässigen Historikers geht hervor, dass die Herstellung von „Melton Mowbray Pork Pie“ zu Anfang und in der Mitte des 19. Jahrhunderts, als die Pasteten erstmals kommerziell hergestellt wurden, aufgrund von geografischen und wirtschaftlichen Hindernissen möglicherweise auf die Stadt Melton Mowbray und ihren Außenbezirk beschränkt war.

Das in Abschnitt 4 beschriebene geografische Gebiet ist größer als das ursprüngliche Herstellungsgebiet. Dabei wird die Tatsache berücksichtigt, dass diese Hindernisse im Laufe der Zeit an Bedeutung verloren haben, und es wird anerkannt, dass „Melton Mowbray Pork Pie“ gemäß dem in Abschnitt 3.5 beschriebenen Herstellungsverfahren seit über 100 Jahren in der weiteren Umgebung von Melton Mowbray hergestellt wird.

In der Mitte des 18. Jahrhunderts begannen die Saisonfuchsjäger, ihre Jagdaktivitäten auf die Stadt Melton Mowbray zu konzentrieren. Während der Herbst- und Wintermonate wurden Schweine geschlachtet und Schweinefleischpasteten hergestellt. Diese Pasteten trugen die Jagdgehilfen als Proviant in ihren Taschen bei sich, während sie die Pferde für den wohlhabenden Fuchsjäger um die Dörfer bewegten. Auch der lang und schnell reitende Fuchsjäger wurde bald auf diese köstlichen einfachen Bauernpasteten aufmerksam und begann, sie ebenfalls in Beuteln und Taschen mitzunehmen, um sie während der Jagd zu verzehren.

Diese wohlhabenden Saisonjäger entwickelten eine solche Vorliebe für die hervorragenden Pasteten, die ihnen zum Frühstück serviert wurden, dass sie erwarteten, sie auch in ihren Londoner Clubs serviert zu bekommen. 1831 begann Edward Adcock, Schweinefleischpasteten mit der täglich zwischen Leeds und London verkehrenden Postkutsche von Melton Mowbray nach London zu liefern. So nahm die Kommerzialisierung und Verkaufsförderung von „Melton Mowbray Pork Pie“ ihren Anfang.

Mit dem Eisenbahnzeitalter veränderte sich auch diese Branche. Die Pasteten wurden nicht mehr täglich mit der Pferdepostkutsche, sondern mit speziellen Eisenbahnwaggons nach London und in andere große Städte geliefert. In der Nähe des Bahnhofs von Melton Mowbray wurden Backhäuser errichtet und die Pasteten in das gesamte Vereinigte Königreich und sogar in den Kühlräumen der nach Australien, Neuseeland und Südafrika zurückkehrenden Frachtschiffe in diese Länder transportiert. Der Ruhm dieser Pastete verbreitete sich, und von den 1870er Jahren bis zur Jahrhundertwende florierte dieser Wirtschaftszweig. Aufgrund des ständig steigenden Ansehens des Erzeugnisses unternahm einige führende Hersteller einen allerdings erfolglosen Versuch, den Namen vor Nachahmungen zu schützen.

Der Erste Weltkrieg brachte der Exporthandel zum Erliegen und markierte den Anfang vom Ende dieser Branche. In den letzten 20 Jahren hat jedoch ein Wiederaufleben dieses Wirtschaftszweigs stattgefunden; er expandiert wieder, um der wachsenden Nachfrage nach diesem vielseitigen Nahrungsmittel nachzukommen. „Melton Mowbray Pork Pie“ aus dem abgegrenzten Gebiet wird jetzt in vielen großen Supermärkten verkauft und auch wieder ins Ausland ausgeführt.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

„Melton Mowbray Pork Pie“ hat eine Teighülle mit charakteristischer Bogenform. Der Teig ist goldbraun und hat eine feste Konsistenz. Das Schweinefleisch in der Füllung ist unbehandelt und hat daher nach dem Backen eine graue Farbe, ähnlich wie die Farbe von Schweinebraten. Die Füllung hat eine feuchte und bröckelige Konsistenz. Der Anteil an Fleisch (entsprechend der EU-Definition) muss bei mindestens 30 % des gesamten Erzeugnisses liegen. Zwischen Füllung und Teigwand befindet sich eine Lage Gelee.

Der Teig hat einen vollen Backgeschmack, während die Füllung ein volles Fleischaroma aufweist und vor allem mit Pfeffer gewürzt ist. Die Pasteten müssen frei von künstlichen Farbstoffen, Geschmacksstoffen und Konservierungsmitteln sein.

„Melton Mowbray Pork Pie“ unterscheidet sich in ihrer Verpackung, in ihrem Design und dem Marketing an der Verkaufsstelle deutlich von anderen Schweinefleischpasteten. Die Preise liegen im Vergleich zu anderen am Markt angebotenen Schweinefleischpasteten um 10-15 % höher, was auf dem Ruf beruht, eine Klasse für sich zu sein, die ihr Geld wert ist. Die Melton Mowbray Pork Pie Association wurde 1998 gegründet, um alle Hersteller in dem abgegrenzten Gebiet mit dem Ziel zusammenzubringen, den Schutz von echtem „Melton Mowbray Pork Pie“ sicherzustellen und das Bewusstsein für die Herkunft des Erzeugnisses zu stärken.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Ab dem 16. Jahrhundert fand um die Stadt Melton Mowbray eine umfangreiche Landeinfriedung statt. Diese Landverteilung verdrängte die offenen Felder aus der Landschaft und führte zu der Entstehung der für die landwirtschaftlichen Nutzflächen der East Midlands so charakteristischen von Hecken umgebenen Felder. Dies hatte zur Folge, dass sich die wichtigste landwirtschaftliche Tätigkeit von der Schafzucht auf offenen Feldern zur kontrollierten Rindviehhaltung verlagerte. Der von den Kühen produzierte Milchüberschuss wurde zu Käse, insbesondere Blue Stilton, verarbeitet. Ein Nebenprodukt der Käseherstellung ist Molke. Und Molke vermischt mit Kleie ist ein ausgezeichnetes Schweinefutter. Die Milchbauern errichteten also Schweineställe und zogen mit dem bei der Käseherstellung anfallenden Überschuss Nutztiere auf.

In jüngster Zeit hat „Melton Mowbray Pork Pie“ die Aufmerksamkeit verschiedener Bereiche auf sich gezogen. Der internationale Reiseführer „Lonely Planet“ verweist auf die Stadt Melton Mowbray und beschreibt sie als die Stadt, „der die Welt die besten Schweinefleischpasteten unter der Sonne verdankt“. Die neue Beliebtheit des Produkts zeigte sich auch 1996, als der Duke of Gloucester beim Besuch des Verkaufsladens eines Herstellers öffentliches Interesse auf sich zog und in einem Zeitungsartikel beim Probieren von „Melton Mowbray Pork Pie“ beschrieben wurde. Auch die BBC hat im Rahmen ihres populären, zur Hauptsendezeit ausgestrahlten Fernsehprogramms „Food and Drink“ eine Reportage über „Melton Mowbray Pork Pie“ gesendet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(gemäß Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

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