

Публикация на заявление по член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2008/С 85/11)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„MELTON MOWBRAY PORK PIE“

ЕО №: UK/PGI/005/0335/13.02.2004

ЗНП () ЗГУ (X)

Това резюме представя с информационна цел основните елементи от спецификацията на продукта.

1. Отговорна институция в държавата-членка:

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

2. Група:

Име: The Melton Mowbray Pork Pie Association
Адрес: P.O. Box 5540 Melton Mowbray
Leicestershire LE13 1YU
United Kingdom
Тел. (44-166) 456 93 88
Факс —
E-mail: mocalaghan@tiscali.co.uk
Състав: Производители/преработватели (X) Други ()

3. Вид на продукта:

Клас 1.2: Месни продукти (сготвени, осолени, опушени и други)

4. Спецификация:

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. *Име:* „Melton Mowbray Pork Pie“

4.2. *Описание:* Коричката на Melton Mowbray Pork Pie (пай със свинско месо, приготвян в района на град Melton Mowbray), е с дъговидни стени, което му придава характерната дъговидна форма. Тестото е златисто-кафяво на цвят, с плътна консистенция. Плънката от свинско месо не е маринована, затова цветът ѝ е сив — цветът на печеното свинско месо. Консистенцията на плънката е влажна и ронлива. Съдържанието на месо в целия продукт трябва да бъде поне 30 %. Между плънката и тестената обвивка има желиран слой.

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Коричката има приятния вкус на печено тесто, а плънката има наситен вкус на месо и подправки, по-конкретно черен пипер.

Към пая не се добавят изкуствени оцветители, овкусителни или консерванти. Продуктът се предлага с различни размери и тегло, в широка гама от търговски обекти, включително в традиционните месарски магазини, супермаркетите, магазините за деликатесни продукти и хранителните магазини.

4.3. *Географска област*: Град Melton Mowbray и околният район, ограничен от следните граници:

- на север, от А52 между М1 и А1, включително град Нотингам,
- на изток, от А1 между А52 и А605, включително градовете Grantham и Stamford,
- на запад, от М1 между А52 и А45,
- на юг, между А45 и А605, от М1 до А1, включително град Northampton.

Задълбочените проучвания на местен историк показваха, че в началото и средата на 19 век, когато започва търговското производство на пай, пречки от географско и икономическо естество вероятно са ограничили производството на Melton Mowbray Pork Pie до района на град Melton Mowbray и неговите околности.

Описаната по-горе географска област е по-широка от първоначалния район на производство на продукта. Това е съобразено с факта, че с течение на времето посочените пречки са губели своето значение и производството на Melton Mowbray Pork Pie в съответствие с описания по-горе начин е ставало в продължение на 100 години в по-широкия район около Melton Mowbray.

4.4. *Доказателства за произход*: Като доказателство за това, че продуктът е бил произвеждан в посочената област, могат да се приведат водените от производителите регистри, както и справка с въведените системи за проследяване на продукта. Определеният контролен орган провежда годишни проверки на всеки производител, за да гарантира, че спецификациите се спазват.

Всеки член получава собствен сертификационен номер, предоставен от контролния орган, който се поставя на опаковката, както и върху рекламните материали в пункта за продажба при продажба на Melton Mowbray Pork Pies. Този уникален номер спомага проследяването на всеки продаден пай директно до неговия производител. Когато става въпрос за малки производители, част от техните продукти се продават единствено в собствените им пунктове за продажба, докато други по-големи производители продават продуктите си в големите магазини за продажби на дребно.

На производителите се издава здравна маркировка от агенцията за стандарти при храните и това, в съчетание с ползването на код с дата, позволява пълно проследяване на продукта от мястото на продажба през партидата готова продукция до одобрения доставчик на всяка от съставките.

Асоциацията Melton Mowbray Pork Pie следи за употребата на своя печат за автентичност, предоставен на всеки от членовете ѝ. Печатът се използва и върху всички опаковки и рекламни материали в пункта за продажба.

4.5. *Метод на производство*: При производството на Melton Mowbray Pork Pies следва да се използват единствено следните суровини:

Прясно свинско месо

Сол	Свинска мас и/или мазнина
Пшенично брашно	Свински желатин и/или свинско костно вещество
Вода	Подправки

Методът на производство е, както следва:

- Съставките за тестото се смесват, оформят се основи и капачета и се оставят да престоят преди да бъде приготвен пая.
- Свинското месо се нарязва или накълца и се смесва със съставките за плънката.
- Тестените основи се прихващат в обръчи или се оформят около твърда поставка или подобно приспособление.
- Плънката за пая се разпределя върху тестените основи, предварително нарязаните или разточени капачета от тесто се поставят върху пая и се огъват, за да се затвори паят. Някои пайове се повдигат ръчно, други се оформят с декоративно нарязване.

- След това продуктът се изважда от обръчите и се поставя върху тава за печене, без да се поддържа. Някои пайове се замразяват в това състояние и се съхраняват, за да бъдат изпечени по-късно, или се продават замразени за домашно приготвяне.
- След това пайовете се изпичат до придобиване на златисто-кафяв цвят, оставят се да се охладят ижелират.
- Накрая, пайовете се охлаждат до под 8 °С.

Пайовете могат да се опаковат и да им се постави код с датата на производство, за да бъдат продавани на дребно, или се оставят неопаковани. Пайовете могат да се поставят в хладилна витрина, от където могат да бъдат закупени. Някои от пайовете се продават топли, в рамките на 4 часа след желирането.

Пайовете се предлагат в широка гама от търговски обекти за продажба на дребно — от големите супермаркети до магазините на самите производители.

- 4.6. *Връзка:* От шестнадесети век нататък около град Melton Mowbray започва засилен процес на ограждане на земи. Тези земни ограждения премахват широките полета от пейзажа и слагат началото на имотите, оградени от живи плетове, които са толкова характерни за стопанствата в района на East Midland. В резултат на това основната селскостопанска дейност се променя — от отглеждане на овце върху широките пасища в контролирано отглеждане на едър рогат добитък. Излишното краве мляко се преработва на сирене, основно от вида Blue Stilton. При производството на сирене се получава суроватка като страничен продукт. Смесената с трици суроватка е отлична храна за свинете. Млекопроизводителите изграждат кочини и започват да отглеждат селскостопанските животни, които да изяждат натрупания излишък при производството на сирене.

Чрез засаждане на бодливи храсти (глог) по синорите в Leicestershire се образуват заградени полета. Когато храстите достигнат приблизителна височина от два метра, те се подновяват, като по този начин се изгражда плътна ограда около граничния ров на полето, идеално място за лисиците. Това от своя страна довежда до увеличаване на популацията от лисици. За да бъде ограничено нарастването ѝ, по следите на лисиците се изпращат хайки от ловджийски кучета. Тези кучета се направляват от ездаци, което води до появата на лова на лисици като есенен/зимен спорт. От средата на осемнадесети век ловците на лисици започват да концентрират сезонната си ловна дейност около град Melton Mowbray. През есента и зимата се колят прасета и се приготвят пайове със свинско месо. Прислужниците, придружаващи ловците, носят в джобовете си въпросните пайове, за да ги консумират докато придвижват конете от едно село в друго според капризите на богатите ловци. Вкусните, непретенциозни селски пайове скоро са забелязани от неуморно яздещите ловци, които започват да ги носят в чанти и джобове, за да ги консумират докато са по следите на лисиците.

Богатите сезонни ловци толкова много харесват превъзходните пайове, че очакват да им бъдат поднесени за закуска в клубовете в Лондон. През 1831 г. Едуард Адкок започва да изнася от Melton Mowbray пайове със свинско месо, като използва ежедневния пощенски дилижанс от Лийдс до Лондон. Така започва процесът на комерсиализация и търговско предлагане на Melton Mowbray pork pie.

Епохата на железопътния превоз променя индустрията. Вместо ежедневните конски впрягове на пощенския дилижанс, за превоза на пайовете до Лондон и други големи градове започват да се предоставят специални железопътни вагони. В близост до гарата на Melton Mowbray се строят пекарни и пайовете се транспортират в цялото Обединено кралство и дори до Австралия, Нова Зеландия и Южна Африка в хладилните отделения на товарните кораби, които се завръщат към посочените страни. Популярността на пая се разнася и от 70-те години на деветнадесети век до края на века производството му процъфтява. В резултат на растящата популярност на продукта, някои от водещите производители правят неуспешен опит да защитят наименованието от имитации.

Първата световна война слага край на износа на продукта и отбелязва началото на упадък на неговото производство. През последните 20 години обаче отново се наблюдава възстановяване на производството с оглед задоволяване на търсенето на този интересен хранителен продукт. Произведените в посочената област Melton Mowbray pork pies се предлагат в много от големите супермаркети, а така също отново се изнасят в чужбина.

В последно време Melton Mowbray Pork Pies привлякоха внимание от различни места. Международният пътеводител „Lonely Planet“ споменава град Melton Mowbray, описвайки го като градът „дал на света най-вкусните пайове със свинско месо под слънцето“. Възобновената популярност на продукта беше демонстрирана отново през 1996 г., когато херцогът на Глостър привлече вниманието на медиите по време на посещение на магазин на производител на продукта и негова снимка как дегустира Melton Mowbray pork pies беше поместена във вестниците. ВВС също излъчи филм за Melton Mowbray pork pies в рамките на своята популярна телевизионна програма „Food and Drink“, която върви в най-гледаното време.

Melton Mowbray Pork Pies се различават значително от другите пайове със свинско месо по своята опаковка, дизайн и търговско предлагане в пунктовете за продажба. В сравнение с другите пайове със свинско месо, които се предлагат на пазара, тяхната цена е по-висока с 10-15 % поради специфичната им репутация, която ги отличава като различни и заслужаващи цената си. Асоциацията Melton Mowbray Pork Pie беше създадена през 1998 г. с цел да обедини всички производители от посочената област, за да бъде гарантирана защитата на автентичния Melton Mowbray Pork Pie и да се повиши осведомеността относно произхода на продукта.

4.7. *Контролен орган:*

Име: Product Authentication Inspectorate Limited

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

Тел. (44-190) 323 77 99

Факс (44-190) 320 44 45

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

4.8. *Етикетирание:* След успешното регистриране на този продукт като ЗГУ (защитено географско указание), символът ще бъде използван в близост до регистрираното име.
