

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 584/2013

af 18. juni 2013

om godkendelse af en mindre ændring af varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Melton Mowbray Pork Pie (BGB))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 53, stk. 2, andet afsnit, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Forordning (EU) nr. 1151/2012 trådte i kraft den 3. januar 2013. Den ophævede og erstattede Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 vedrørende beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾.
- (2) Kommissionen har i overensstemmelse med artikel 9, stk. 1, første afsnit, i forordning (EF) nr. 510/2006 behandlet Det Forenede Kongeriges ansøgning om godkendelse af ændringer af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Melton Mowbray Pork Pie«, der er registreret i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 566/2009 ⁽³⁾.

(3) Ansøgningen har til formål at ændre varespecifikationen ved en tydeliggørelse af den rolle, der spilles af fortykelsesmidler og andre ingredienser, der anvendes ved fremstilling af Melton Mowbray Pork Pies.

(4) Kommissionen har gennemgået de pågældende ændringer og konkluderet, at de er berettigede. Da der er tale om en mindre ændring, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i artikel 50-52 i forordning (EU) nr. 1151/2012 —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Melton Mowbray Pork Pie« ændres som anført i bilag I.

Artikel 2

Enhedsdokumentet med varespecifikationens hovedelementer findes i bilag II.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 18. juni 2013.

*På Kommissionens vegne
For formanden*

Dacian CIOLOȘ

Medlem af Kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

⁽³⁾ EUT L 168 af 30.6.2009, s. 20.

BILAG I

I varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Melton Mowbray Pork Pie« godkendes følgende ændring:

Produktionsmetode (punkt 4.5 under varespecifikation)	
Ændring	Forklaring
4.5. Produktionsmetode: ingredienser til fremstilling af »Melton Mowbray Pork Pies«: Obligatoriske ingredienser — Følgende ingredienser skal anvendes: Fersk svinekød Salt Svinefedt og/eller plantefedt Hvedemel Gelatine og/eller sky af svineknogler Vand Krydderier Alternative ingredienser — Der kan anvendes følgende alternative ingredienser: Æg/og eller mælk (kun til glaserings) Brødkrummer eller tvebakker Stivelse Hvis disse alternative ingredienser anvendes, overstiger den samlede mængde i det færdige produkt ikke 8 %. For de enkelte ingredienser gælder følgende grænser: Glasur < 1 % Brødkrummer eller tvebakker < 2 % Stivelse < 5 %.	Her tydeliggøres det, hvilke ingredienser der <u>skal</u> anvendes i en »Melton Mowbray Pork Pie« Disse — og kun disse — er de alternative ingredienser, der kan anvendes: Glasur (æg og/eller mælk) — Dette fremmer den bagte dejs gyldenbrune farve. Der anvendes æg og mælk til kager og brød — både når de er hjemmelavede og lavet med henblik på salg — for at give dem et lækkert udseende. Brødkrummer eller tvebakker Stivelse Disse ingredienser, der ofte anvendes som fortykkelsesmidler, sikrer, at fyldet er til at arbejde med inden bagning; de medvirker til at holde igen på kødsaften, når produktet bages, og sikrer en ensartet kødkonsistens i det færdige produkt Det maksimale indhold af disse alternative ingredienser angives også.
Ingen andre ingredienser end dem, der er angivet ovenfor, kan anvendes til fremstilling af »Melton Mowbray Pork Pies«	Dette for at tydeliggøre, at kun de ovennævnte ingredienser — og ingen andre — kan anvendes
Piedejen ingredienser blandes sammen, og dejen formes til bunde og låg, inden pisen færdiggøres.	Ordene »og derefter hviler« udgår, da der ikke er nogen klar definition af, hvad dette betyder, og eftersom denne fase i fremstillingen ikke adskiller »Melton Mowbray Pork Pie« fra andre typer svinekødspie

Produktionsmetode (punkt 4.5 under varespecifikation)	
Ændring	Forklaring
Svinekødet skæres i tern eller hakkes og blandes med de andre fyldingsredienser.	Dette tydeliggør, hvilke ingredienser der anvendes i fyldet
Pierne glaseres eventuelt og bages, indtil dejen får en gyldenbrun farve; herefter afkøles de og tilsættes sky.	Dette tydeliggør, hvornår glaseringen, som er optionel, finder sted i produktionsforløbet.

Denne ansøgning om ændring indgives for at tydeliggøre den rolle, som spilles af fortykkelsesmidler og andre ingredienser, der anvendes ved fremstillingen af »Melton Mowbray Pork Pies«. Producenterne har anvendt de tilsatte ingredienser i mange år. Betydningen af at indføje dem i punkt 4.5 blev undervurderet, da ordet »kun« blev tilføjet ovenover listen over ingredienser ved indsendelsen af den oprindelige ansøgning til Bruxelles. Det skal understreges, at disse tilføjelser ikke ændrer ved det angivne minimumskødindhold (30 % i det færdige produkt), og at »ingredienser« under den oprindelige produktionsmetode henviser til de ingredienser, der nu er angivet i ansøgningen om ændring.

BILAG II

ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾

»MELTON MOWBRAY PORK PIE«

EF nr: UK-PGI-0105-0947-03.02.2012

BGB (X) BOB ()

1. **Navn**

»Melton Mowbray Pork Pie«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Det Forenede Kongerige

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produktets art*

Kategori 1.2 Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Melton Mowbray Pork Pie« er en svinekødspie omsluttet af konvekse dejsider. Den bagte dej er gyldenbrun og har en fed konsistens. Svinekødsfyldet er fersk og har samme farve som flæsketeg. Fyldet er saftigt og findelt. Produktets kødindhold skal mindst udgøre 30 %, hvilket er i overensstemmelse med EU's køddefinition. Mellem kødfyldet og dejhylsteret er der et lag sky.

Den bagte piede har en let fed, ristet smag, mens fyldet har udtalt kødsmag og er krydret med især peber. Kødpierne må ikke indeholde kunstige farvestoffer, aromastoffer eller konserveringsmidler. De forhandles i forskellige størrelser og vægt hos traditionelle slagtere, i supermarkeder, delikatessforretninger og fødevarerforretninger.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Følgende obligatoriske ingredienser kan anvendes ved fremstilling af »Melton Mowbray Pork Pie«:

Svinekød (fersk)

Salt

Svinefedt og/eller plantefedt

Hvedemel

Gelatine og/eller sky af svineknogler

Vand

Krydderier

3.4. *Alternative ingredienser — Der kan anvendes følgende alternative ingredienser:*

Æg eller mælk (kun til glasering)

Brødkrummer eller tvebakker

Stivelse

Hvis disse alternative ingredienser anvendes, overstiger den samlede mængde ikke 8 % i det færdige produkt. For de enkelte ingredienser gælder følgende grænser: glasering < 1 %, brødkrummer eller tvebakker < 2 % og stivelse < 5 %.

Der må ikke anvendes andre ingredienser til fremstilling af Melton Mowbray Pork Pies. Ingen andre ingredienser end dem, der er angivet ovenfor, kan anvendes til fremstilling af Melton Mowbray Pork Pies.

⁽¹⁾ Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.

3.5. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

Ikke relevant

3.6. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Hele fremstillingsprocessen for »Melton Mowbray Pork Pies« finder sted i det afgrænsede område og omfatter følgende etaper:

- Ingredienserne samles til en dej, som formes til bunde og låg
- Svinekødet skæres i små tern eller hakkes og blandes med de øvrige ingredienser, som anvendes til piefyldet
- Dejbundene blokkes ud og sættes enten fast i ringe eller placeres om en kegle eller lignende støtteeenordninger
- Piefyldet fordeles herefter i dejhylstrene, og de forskårne låg eller dejplader placeres oven i pierne og trykkes på plads hele vejen rundt. Nogle kødpier formes i hånden, andre lukkes i hånden med en dekorativ bølgekant
- Pierne tages ud af ringene og sættes på en bageplade uden støtte. De kan fryses i denne fase med henblik på senere bagning eller sælges frosne og bages andre steder
- Pierne glaseres eventuelt og bages, indtil de har en gyldenbrun farve, køles af og fyldes med sky
- De køles til under 8 °C
- Pierne kan nu emballeres og datomærkes med henblik på detailsalg, eller de kan forblive ueballerede
- Pierne kan opbevares koldt, inden de sælges. Nogle sælges varme senest fire timer efter, at skyen er hældt på.

3.7. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

Kontrolorganet udsteder et certificeringsnummer til hvert medlem af Melton Mowbray Pork Pie Association, som skal fremgå af emballagen og ethvert andet materiale, der anvendes i forbindelse med salg af kødpierne. Ved hjælp af dette særskilte nummer kan hver pie spores direkte tilbage til producenten. For nogle små producenter gælder det, at visse produkter kun sælges fra deres egne salgssteder, mens de større producenter sælger deres produkter via de store detailhandlere.

Producenterne får et sundhedsmærke af Food Standards Agency, som sammen med datokoden sikrer produktet fuld sporbarhed fra salgsstedet til varepartiet og, for hver eneste af produktets ingredienser, til den godkendte leverandør.

3.8. Specifikke mærkningsregler

Melton Mowbray Pork Pie Association kontrollerer anvendelsen af sammenslutningens eget ægthedsstempel, som medlemmerne får udleveret. Dette stempel kan anvendes på emballage og materiale, der anvendes på salgsstedet.



4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Byen Melton Mowbray og det omkringliggende område, der afgrænses som følger:

- Mod nord af hovedvej A52 fra motorvej M1 til hovedvej A1, herunder byen Nottingham,
- Mod øst af hovedvej A1 fra hovedvej A 52 til A605, herunder byerne Grantham and Stamford,
- Mod vest af motorvej M1 fra hovedvej A52 til A45,
- Mod syd af hovedvej A45 og A605 fra motorvej M1 til hovedvej A1, herunder byen Northampton.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

En lokalhistoriker har på grundlag af omfattende undersøgelser påvist, at der i begyndelsen af og hen mod midten af det nittende århundrede, da man begyndte at fremstille Melton Mowbray Pork Pies kommercielt, skulle have været geografiske og økonomiske hindringer, som begrænsede produktionen til byen Melton Mowbray og området umiddelbart omkring.

Det geografiske område beskrevet ovenfor er større end det oprindelige produktionsområde. Heri er der taget hensyn til, at disse hindringer efterhånden mistede deres betydning, og det anerkendes, at produktionen af Melton Mowbray Pork Pie i de sidste hundrede år er foregået i overensstemmelse med den produktionsmetode, der er beskrevet i punkt 3.5, i et større område omkring Melton Mowbray.

Fra midten af det attende århundrede tog de årlige rævejagter udgangspunkt i byen Melton Mowbray. I efterårs- og vintermånederne blev svinene slagtet, og der blev fremstillet kødpier. Jægerne assistenter havde kødpier med i lommen og spiste dem i løbet af dagen, hvor de flyttede hestene fra landsby til landsby, så de stod klar til de velhavende jægere. De travle ryttere fik snart øje på de jævne, lækre bondepier og begyndte selv at tage dem med sig i tasker og lommer til fortæring undervejs.

De velhavende jægere blev så begejstrede for de dejlige kødpier, der blev serveret til morgenmad, at de også ville have dem serveret i deres klubber i London. Edward Adcock begyndte derfor i 1831 at sende kødpier fra Melton Mowbray til London med den daglige diligence fra Leeds til London. Således begyndte den kommercielle afsætning af kødpierne.

Med anlægningen af jernbanen forvandlede industrien sig. I stedet for at sende pierne med de hestetrukne daglige diligencer til London og andre storbyer, anvendte man nu særligt indrettede godsvogne. Der blev bygget bagerier tæt ved Melton Mowbray togstation, og pierne blev transporteret rundt i hele Det Forenede Kongerige, endda til Australien, New Zealand og Sydafrika i kølerummet på de fragtskibe, der skulle retur til disse lande. Kødpiernes omdømme bredte sig, og fra 1870 til 1900 oplevede kødpieindustrien et boom. Som følge af produktets voksende popularitet forsøgte nogle af de førende producenter uden held at beskytte navnet mod efterligninger.

Første verdenskrig satte en stopper for eksporten og markerede begyndelsen til den efterfølgende nedgangsperiode. Inden for de seneste 20 år har industrien dog oplevet et nyt opsving, og producenterne har igen udvidet produktionen for at imødekomme den stigende efterspørgsel efter denne alsidige fødevarer. Melton Mowbray Pork Pies fremstillet i produktionsområdet sælges nu gennem mange af de store supermarkeds kæder og bliver nu igen eksporteret.

5.2. Produktets egenart

Melton Mowbray Pork Pie er en svinekødspie omsluttet af konvekse dejsider, der giver pien sin karakteristiske buede facon. Den bagte dej er gyldenbrun og har en fed konsistens. Svinekødsfyldet er fersk, og under bagningen bliver kødet gråt — ligesom flæskesteg. Fyldet er saftigt og findelt. I overensstemmelse med EU-definitionen af kød skal produktets kødindhold være på mindst 30 %. Mellem kødfyldet og dejhylsteret er der et lag sky.

Den bagte piedej har en let fed, ristet smag, mens fyldet har udtalt kødsmag og er krydret med især peber. Kødpierne må ikke indeholde kunstige farvestoffer, aromastoffer eller konserveringsmidler.

Melton Mowbray Pork Pies adskiller sig klart fra andre svinekødspier, både hvad angår emballage, form og markedsføring på salgsstedet. Prismæssigt ligger de 10-15 % højere end de øvrige svinekødspier på markedet, fordi de har et særligt omdømme, der placerer dem i en klasse for sig og berettiger den lidt højere pris. Melton Mowbray Pork Pie Association blev oprettet i 1998 for at samle alle producenter i produktionsområdet med henblik på at sikre beskyttelse af den ægte Melton Mowbray Pork Pie og oplyse om produktets oprindelse.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Fra det sekstende århundrede og frem blev store landområder omkring Melton Mowbray opdelt i parceller. Dermed forsvandt de store åbne marker fra landskabet, og de mindre marker med levende hegn, som er så karakteristiske for landbrugsområderne i East Midlands, begyndte at tage form. Fåreholdet på de åbne marker, som havde været den vigtigste landbrugsaktivitet indtil da, ophørte således til fordel for kontrolleret kvæghold. Mælkeoverskuddet fra køerne blev anvendt til fremstilling af ost, navnlig Blue Stilton. Valle er et biprodukt fra ostefremstilling. Valle blandet med klid egner sig fortrinligt til svinefoder. På malkekvægsbrugene indrettede man derfor svinestier og fodrede svinene med overskuddet fra osteproduktionen.

Melton Mowbray Pork Pies har i de senere år fået opmærksomhed fra forskellige sider. Den internationale rejseguide »Lonely Planet« udpeger byen Melton Mowbray som den by, der producerer verdens bedste svinekødspier. Produktets generhvervede popularitet blev bekræftet i 1996, da hertugen af Gloucester under et besøg hos en producent gjorde reklame for pierne ved at lade sig fotografere til en avisartikel smagende på en Melton Mowbray Pork Pie. BBC har ligeledes i forbindelse med deres populære program »Food and Drink«, der vises i den bedste sendetid, lavet en reportage om Melton Mowbray Pork Pies.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

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