

**Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2008/C 85/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates (\*) Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**„MELTON MOWBRAY PORK PIE“**

**Nr. EG: UK/PGI/005/0335/13.02.2004**

**g.U. ( ) gg.A. ( X )**

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

**1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:**

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

**2. Vereinigung:**

Name: The Melton Mowbray Pork Pie Association  
Anschrift: P.O. Box 5540 Melton Mowbray  
Leicestershire LE13 1YU  
United Kingdom  
Tel. (44-166) 456 93 88  
Fax —  
E-Mail: mcallaghan@tiscali.co.uk  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) Andere ( )

**3. Art des Erzeugnisses:**

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

**4. Spezifikation:**

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

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

4.2. *Beschreibung:* Melton Mowbray Pork Pies (Melton Mowbray-Schweinefleischpasteten) haben eine bogenförmige Teighülle, die ihnen ihre charakteristische gebogene Form verleiht. Der Teig ist goldbraun und hat eine feste Konsistenz. Die Schweinefleischfüllung ist unbehandelt und hat daher eine graue Farbe — die Farbe von Schweinebraten. Die Füllung hat eine feuchte und bröckelige Konsistenz. Der Fleischanteil des gesamten Erzeugnisses muss bei mindestens 30 % liegen. Zwischen Füllung und Teigwand befindet sich eine Lage Gelee.

(\*) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Der Teig hat im Hinblick auf das Aroma 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 traditionellen Metzgereien, Supermärkten, Delikatessen- und Lebensmittelgeschäften verkauft.

- 4.3. *Geografisches Gebiet:* Die Stadt Melton Mowbray und ihre Umgebung mit den folgenden Begrenzungen:
- im Norden durch die A52 zwischen der M1 und der A1 und einschließlich der Stadt Nottingham,
  - im Osten durch die A1 von der A52 bis zur A605 und einschließlich der Städte Grantham und Stamford,
  - im Westen durch die M1 von der A52 bis zur A45,
  - im Süden durch die A45 und A605 von der M1 bis zur A1 und einschließlich der Stadt Northampton.

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 zum ersten Mal kommerziell hergestellt wurden, aufgrund von geografischen und wirtschaftlichen Hindernissen möglicherweise auf die Stadt Melton Mowbray und ihren Außenbezirk beschränkt war.

Das vorstehend beschriebene geografische Gebiet ist größer als das ursprüngliche Herstellungsgebiet. Dabei wird die Tatsache berücksichtigt, dass diese Hindernisse im Lauf der Zeit an Bedeutung verloren und es wird anerkannt, dass die Herstellung von Melton Mowbray Pork Pie gemäß dem nachstehend beschriebenen Herstellungsverfahren seit über 100 Jahren in der weiteren Umgebung von Melton Mowbray stattfindet.

- 4.4. *Ursprungsnachweis:* Der Nachweis, dass das Erzeugnis in dem bezeichneten Gebiet hergestellt wird, kann unter Bezugnahme auf die Aufzeichnungen der Erzeuger und unter Bezugnahme auf die bestehenden Rückverfolgungssysteme erbracht werden. Die beauftragte Kontrollstelle wird jährliche Überprüfungen bei jedem Erzeuger vornehmen, um zu gewährleisten, dass sie die Spezifikation einhalten.

Jedes Mitglied erhält seine eigene Kennnummer, die von der Kontrollstelle vergeben wird, um auf der Verpackung und auf allem sonstigen Verkaufsstellenmaterial beim Verkauf von Melton Mowbray Pork Pies angebracht zu werden. Mithilfe dieser einmaligen Nummer kann jede verkaufte Pastete direkt zum Erzeuger zurückverfolgt werden. Im Fall von Kleinerzeugern werden einige der hergestellten Erzeugnisse nur über deren eigene Verkaufsstellen verkauft, während andere größere Mitglieder die Erzeugnisse über die großen Einzelhändler verkaufen.

Die Erzeuger erhalten ein Genusstauglichkeitskennzeichen von der Food Standards Agency, das in Kombination mit der Verwendung eines Datumscodes die vollständige Rückverfolgbarkeit eines Erzeugnisses von der Verkaufsstelle über den für jeden Bestandteil anerkannten Hersteller bis zur HerstellungschARGE ermöglicht.

Die Melton Mowbray Pork Pie Association wird die Verwendung ihres eigenen Echtheitstempels überwachen, die jedem ihrer Mitglieder bewilligt wird. Der Stempel wird außerdem auf allen Verpackungen und allem Verkaufsstellenmaterial benutzt werden.

- 4.5. *Herstellungsverfahren:* Für die Herstellung von Melton Mowbray Pork Pies dürfen nur die folgenden Rohstoffe verwendet werden:

Frisches Schweinefleisch

Salz	Schmalz und/oder Fett
Weizenmehl	Schweinegelatine und/oder ausgekochte Schweineknochen
Wasser	Gewürze

Das Herstellungsverfahren sieht wie folgt aus:

- Die Teigzutaten werden miteinander vermengt, zu Platten und Deckeln geformt, anschließend lässt man diese vor der Herstellung der Pastete ruhen.
- Das Schweinefleisch wird in Würfel geschnitten oder gehackt und mit den Zutaten für die Füllung zur Pastetenfüllung vermengt.
- Die Teigplatten werden entweder 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 ihren Ringen genommen und ohne Halter auf ein Backblech gesetzt. Einige Pasteten können in diesem Zustand tiefgekühlt und zum späteren Backen gelagert oder tiefgekühlt zum daheim backen verkauft werden.
- Die Pasteten werden 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 Datumscode versehen werden, sie können aber auch unverpackt bleiben. Die Pasteten können vor dem Verkauf in eine Kühlvitrine gelegt werden. Einige Pasteten werden innerhalb von 4 Stunden, nachdem sie mit Gelee aufgefüllt wurden, warm verkauft.

Die Pasteten werden in vielen verschiedenen Verkaufsstellen von den großen Supermärkten bis zum Verkaufsshop des Herstellers verkauft.

- 4.6. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:* 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 zur Entstehung der für die landwirtschaftlichen Nutzflächen der East Midlands so charakteristischen, von Hecken umgebenen Felder. Dies hatte zur Folge, dass sich die wichtigste landwirtschaftliche Aktivität 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. Molke gemischt mit Kleie ist ausgezeichnetes Schweinefutter. Die Milchbauern bauten Schweineställe und zogen die Nutztiere mit dem Überschuss auf, der sich bei ihrer Käseherstellung ansammelte.

In Leicestershire werden Felder durch Anpflanzen von Weißdorn (Hagedorn) entlang den Vorgewenden (Feldgrenzen) eingefriedet. Wenn die Hecke eine Höhe von rund zwei Metern erreicht hat, wird sie verjüngt und bildet so entlang den Grenzgräben eine undurchlässige Barriere — ideale Fuchspfade. Dies wiederum führte zu einer Zunahme der Fuchspopulation. Zur Eindämmung dieser wachsenden Fuchszahl wurden Hundemeuten zur Fuchsjagd eingesetzt. Diese Hunde wurden von Reitern angeführt und die Fuchsjagd entwickelte sich so zum Herbst-/Wintersport. Ab 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. Diese köstlichen einfachen Bauernpasteten erregten bald die Aufmerksamkeit des lang und schnell reitenden Fuchsjägers, der dann anfang, sie in Beuteln und Taschen mitzunehmen, um sie während der Jagd zu verzehren.

Die wohlhabenden Saisonjäger entwickelten eine solche Vorliebe für die hervorragenden Pasteten, die ihnen zum Frühstück serviert wurden, dass sie erwarteten, diese 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 auszuführen. So nahm die Kommerzialisierung und Verkaufsförderung von Melton Mowbray Pork Pie ihren Lauf.

Das Zeitalter der Eisenbahn verwandelte die Industrie. Anstatt die Pasteten mit den täglich verkehrenden, von Pferden gezogenen Postkutschen nach London und in andere große Städte zu befördern, wurden nunmehr spezielle Wagen auf dem Bahnsystem in Dienst gestellt. In der Nähe des Bahnhofs von Melton Mowbray wurden Backhäuser errichtet und die Pasteten durch das Vereinigte Königreich und sogar in den Kühlräumen der in diese Länder zurückkehrenden Frachtschiffe nach Australien, Neuseeland und Südafrika transportiert. Der Ruhm der Pastete verbreitete sich und von den 1870er Jahren bis zur Jahrhundertwende erlebte die Industrie einen Boom. Infolge des wachsenden Rufs des Erzeugnisses unternahm einige der führenden Hersteller einen gescheiterten Versuch, den Namen gegen Nachahmungen zu schützen.

Der Erste Weltkrieg bereitete dem Exporthandel ein Ende und kennzeichnete den Anfang des Niedergangs der Industrie. Innerhalb der letzten 20 Jahre hat jedoch ein Wiederaufleben der Industrie stattgefunden und sie exportiert wieder, um einer steigenden Nachfrage nach diesem vielseitigen Nahrungsmittel nachzukommen. Melton Mowbray Pork Pies, die in dem bezeichneten Gebiet hergestellt werden, werden jetzt in vielen der großen Supermärkte verkauft und auch wieder ins Ausland ausgeführt.

In jüngster Zeit haben Melton Mowbray Pork Pies 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 hat sich 1996 gezeigt, als der Duke of Gloucester bei dem Besuch des Verkaufsshops eines Herstellers für einige Reklame sorgte und in einem Zeitungsartikel über Melton Mowbray Pork Pies festgehalten wurde. Auch die BBC hat im Rahmen ihres populären Fernsehprogramms „Food and Drink“, das zur besten Sendezeit ausgestrahlt wird, eine Reportage über Melton Mowbray Pork Pies gesendet.

Melton Mowbray Pork Pies unterscheiden sich in ihrer Verpackung, ihrem Design und dem Marketing in der Verkaufsstelle deutlich von anderen Schweinefleischpasteten. Im Vergleich zu anderen Schweinefleischpasteten, die auf dem Markt sind, liegen sie preislich um 10-15 % höher, da sie den Ruf haben, eine Klasse für sich zu sein, die ihr Geld wert ist. Die Melton Mowbray Pork Pie Association wurde 1998 gegründet, um alle Erzeuger in dem bezeichneten Gebiet mit dem Ziel zusammenzubringen, den Schutz der echten Melton Mowbray Pork Pie sicherzustellen und das Bewusstsein für die Herkunft des Erzeugnisses zu stärken.

4.7. *Kontrollstelle:*

Name: Product Authentication Inspectorate Limited

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

Tel. (44-190) 323 77 99

Fax (44-190) 320 44 45

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

- 4.8. *Etikettierung:* Nach der erfolgreichen Registrierung dieses Erzeugnisses wird ein Symbol für eine g.g.A. (geschützte geografische Angabe) in unmittelbarer Nähe des eingetragenen Namens verwendet werden.
-