

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 584/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 18ης Ιουνίου 2013

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Melton Mowbray Pork Pie (ΠΓΕ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 53 παράγραφος 2, στοιχείο 2,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 άρχισε να ισχύει στις 3 Ιανουαρίου 2013. Κατάργησε και αντικατέστησε τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων⁽²⁾.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση του Ηνωμένου Βασιλείου για την έγκριση τροποποιήσεων των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Melton Mowbray Pork Pie», η οποία καταχωρίστηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 566/2009 της Επιτροπής⁽³⁾.

(3) Σκοπός της αίτησης είναι η τροποποίηση των προδιαγραφών με τη διευκρίνιση του ρόλου των πηκτικών υλών και άλλων συστατικών που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή του προϊόντος «Melton Mowbray Pork Pie».

(4) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει χωρίς να προσφύγει στη διαδικασία των άρθρων 50 έως 52 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Melton Mowbray Pork Pie» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενιαίο έγγραφο, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα ΙΙ του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 18 Ιουνίου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOȘ
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

⁽³⁾ ΕΕ L 168 της 30.6.2009, σ. 20.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

Εγκρίνονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Melton Mowbray Pork Pie»:

Μέθοδος παραγωγής (σημείο 4.5 των προδιαγραφών)	
Τροποποίηση	Εξήγηση
4.5. Μέθοδος παραγωγής: Συστατικά παρασκευής του «Melton Mowbray Pork Pies»: Υποχρεωτικά συστατικά — Πρέπει να χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα συστατικά: Νωπό χοιρινό κρέας Αλάτι Λαρδί και/ή φυτικό λίπος Σιτάλευρο Χοιρινή ζελατίνη και/ή ζωμός οστών κρέατος Νερό Καρυκεύματα Προαιρετικά συστατικά — Επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα συστατικά: Αυγά και/ή γάλα (μόνο για γλασάρισμα) Τριμμένη κόρα ψωμιού ή φρυγανιά Άμυλο Όταν χρησιμοποιούνται αυτά τα προαιρετικά συστατικά, η συνολική τους ποσότητα στο τελικό προϊόν δεν πρέπει να υπερβαίνει το 8 %. Το ποσοστό για κάθε συστατικό χωριστά είναι: Γλάσο < 1 % Τριμμένη κόρα ψωμιού ή φρυγανιά < 2 % Άμυλο < 5 %	Διασαφηνίζονται όλα τα συστατικά τα οποία <u>πρέπει υποχρεωτικά</u> να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του Melton Mowbray Pork Pie. Αναφέρονται τα συστατικά που μπορούν να χρησιμοποιούνται προαιρετικά και δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται άλλα εκτός από αυτά. Γλασάρισμα (αυγά και/ή γάλα) — Βελτιώνει το χρυσοκάστανο χρώμα της ψημένης πίτας. Τα αυγά και το γάλα χρησιμοποιούνται οικιακά και επαγγελματικά, για τη βελτίωση της εμφάνισης των ψημένων αρτοσκευασμάτων. Τριμμένη κόρα ψωμιού ή φρυγανιά Άμυλο Τα συστατικά αυτά, τα οποία συχνά χρησιμοποιούνται ως πηκτικές ύλες, εξασφαλίζουν ότι η γέμιση είναι εύπλαστη (πριν το ψήσιμο), απορροφούν τους χυμούς του κρέατος όταν το προϊόν ψήνεται και εξασφαλίζουν ότι η υφή του κρέατος στο ψημένο προϊόν είναι συνεκτική. Προσδιορίζονται επίσης οι μέγιστες ποσότητες αυτών των προαιρετικών συστατικών.
Για την παρασκευή του προϊόντος Melton Mowbray Pork Pie δεν επιτρέπεται η χρήση άλλων συστατικών, πλην των αναφερόμενων ανωτέρω και των συστατικών από τα οποία αυτά αποτελούνται.	Διασαφηνίζεται ότι μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνον τα ανωτέρω συστατικά και όχι άλλα.
Τα υλικά της ζύμης αναμειγνύονται και κατόπιν η ζύμη πλάθεται σε κυλίνδρους και επίπεδα καλύμματα πριν από την παρασκευή της κρεατόπιτας.	Απαλείφονται οι λέξεις «και αφήνεται σε ηρεμία», καθώς δεν υπάρχει σαφής ορισμός αυτού του σταδίου και το συγκεκριμένο στάδιο της διαδικασίας παραγωγής δεν αποτελεί στοιχείο διάκρισης της Melton Mowbray Pork Pie από άλλες χοιρινές πίτες.

Μέθοδος παραγωγής (σημείο 4.5 των προδιαγραφών)	
Τροποποίηση	Εξήγηση
Το χοιρινό κρέας κόβεται σε κύβους ή λεπτοκόβεται και αναμειγνύεται με τα άλλα συστατικά της γέμισης για να σχηματιστεί η γέμιση της πίτας.	Διασαφηνίζεται ποια συστατικά χρησιμοποιούνται για τη γέμιση.
Οι πίτες γλασάρονται (προαιρετικά) και ακολουθεί ψήσιμο ώσπου να αποκτήσουν χρυσοκάστανο χρώμα και, στη συνέχεια, αφήνονται να κρυώσουν και κατόπιν καλύπτονται με μια στρώση από πηκτή.	Διασαφηνίζεται το στάδιο παραγωγής της πίτας κατά το οποίο εκτελείται το γλασάρισμα, το οποίο είναι προαιρετικό.

Η αίτηση τροποποίησης υποβάλλεται για να διευκρινιστεί ο ρόλος των πηκτικών υλών και άλλων συστατικών που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή του Melton Mowbray Pork Pies. Οι παραγωγοί χρησιμοποιούν εδώ και πολλά χρόνια τα συστατικά που προστίθενται με την αίτηση. Στο παρελθόν, όταν υποβλήθηκε η αρχική αίτηση στις Βρυξέλλες, δεν αποδόθηκε η δέουσα σημασία στην εισαγωγή τους στο σημείο 4.5 και χρησιμοποιήθηκε η λέξη «μόνον» πριν από τον κατάλογο των συστατικών. Επισημαίνεται ότι αυτές οι προσθήκες δεν μεταβάλλουν την αναφερόμενη ελάχιστη περιεκτικότητα σε κρέας (30 % του τελικού προϊόντος) και ότι οι λέξεις «συστατικά της γέμισης» στην αρχική μέθοδο παραγωγής αναφέρονται στα συστατικά τα οποία τώρα παρατίθενται στην αίτηση τροποποίησης.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽¹⁾

«MELTON MOWBRAY PORK PIE»

Αριθ. ΕΚ: UK-PGI-0105-0947-3.02.2012

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία

«Melton Mowbray Pork Pie»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ηνωμένο Βασίλειο

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία στο σημείο 1

Οι κρεατόπιτες Melton Mowbray Pork Pie έχουν κρούστα από ζύμη με καμπυλωτό τοίχωμα και η ζύμη έχει χρυσοκάστανο χρώμα και πλούσια υφή. Η γέμιση από χοιρινό κρέας δεν έχει αλατιστεί και έχει το χρώμα του ψημένου χοιρινού. Η γέμιση έχει υδαρή υφή με διακριτά τεμάχια κρέατος. Σύμφωνα με τον ορισμό της ΕΕ για το κρέας, η περιεκτικότητα σε κρέας πρέπει να είναι τουλάχιστον 30 %. Μεταξύ της γέμισης και της ζύμης παρεμβάλλεται ένα στρώμα πηκτής.

Η κρούστα έχει πλούσια, ψημένη γεύση, ενώ η γέμιση έχει γεύση κρέατος γεμάτη και έντονα καρυκευμένη, ιδίως με πιπέρι. Οι τεχνητές χρωστικές και αρωματικές ουσίες και τα συντηρητικά απαγορεύονται. Οι πίτες πωλούνται σε ποικίλα μεγέθη και βάρη, σε διάφορα σημεία πώλησης όπως παραδοσιακά κρεοπωλεία, σούπερ μάρκετ, καταστήματα με γαστρονομικά προϊόντα και καταστήματα τροφοδοσίας.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Τα ακόλουθα είναι τα συστατικά τα οποία πρέπει υποχρεωτικά να χρησιμοποιούνται στην παραγωγή του προϊόντος Melton Mowbray Pork Pie:

Νωπό χοιρινό κρέας

Αλάτι

Λαρδί και/ή φυτικό λίπος

Σιτάλευρο

Χοιρινή ζελατίνη και/ή ζωμός οστών κρέατος

Νερό

Καρυκεύματα

3.4. Προαιρετικά συστατικά — Επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα συστατικά:

Αυγά ή γάλα (μόνο για γλασάρισμα)

Τριμμένη κόρα ψωμιού ή φρυγανιά

Άμυλο

Όταν χρησιμοποιούνται αυτά τα προαιρετικά συστατικά, η συνολική τους ποσότητα στο τελικό προϊόν δεν πρέπει να υπερβαίνει το 8 %. Το ποσοστό για κάθε συστατικό χωριστά είναι: γλάσο < 1 %, τριμμένη κόρα ψωμιού ή φρυγανιά < 2 %, άμυλο < 5 %.

Για την παρασκευή του προϊόντος Melton Mowbray Pork Pie δεν επιτρέπεται η χρήση άλλων συστατικών. Για την παραγωγή του προϊόντος Melton Mowbray Pork Pie, δεν επιτρέπεται η χρήση άλλων συστατικών πλην των αναφερόμενων ανωτέρω και των συστατικών από τα οποία αυτά αποτελούνται.

⁽¹⁾ Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

3.5. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Δεν έχει εφαρμογή

3.6. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η παραγωγή των συστατικών και του τελικού προϊόντος Melton Mowbray Pork Pie εκτελείται εντός της οριοθετημένης περιοχής και περιλαμβάνει τα ακόλουθα στάδια παραγωγής:

- Τα υλικά της ζύμης αναμειγνύονται και κατόπιν η ζύμη πλάθεται σε κυλίνδρους και επίπεδα καλύμματα πριν από την παρασκευή της κρεατόπιτας.
- Το χοιρινό κρέας κόβεται σε κύβους ή λεπτοκόβεται και αναμειγνύεται με τα άλλα συστατικά της γέμισης.
- Οι κύλινδροι ζύμης είτε στερεώνονται σε στεφάνες ή ανυψώνονται γύρω από κυλινδρικό εργαλείο σε σχήμα κόπανου ή παρόμοιο στήριγμα.
- Η γέμιση χωρίζεται σε κυλινδρικά τμήματα που τοποθετούνται μέσα στη βάση της πίτας και από πάνω τοποθετείται ένα κάλυμμα από ζύμη προτεμαχισμένο ή απλώς πεπλατυσμένο, το οποίο κατόπιν πιέζεται με τα δάχτυλα στο περίγραμμα της βάσης ώστε να κολλήσουν μεταξύ τους. Σε μερικές πίτες η ζύμη ανυψώνεται με το χέρι, ή δημιουργείται με το χέρι σαν τελείωμα μια διακοσμητική πτύχωση.
- Οι πίτες αφαιρούνται κατόπιν από τη στεφάνη και τοποθετούνται σε λαμαρίνα ψησίματος χωρίς στήριγμα. Ορισμένες πίτες σε αυτό το στάδιο καταψύχονται και φυλάσσονται για να ψηθούν αργότερα ή πωλούνται κατεψυγμένες, έτοιμες για ψήσιμο.
- Οι πίτες γλασάρονται (προαιρετικά) και ακολουθεί ψήσιμο ώπου να αποκτήσουν χρυσοκάστανο χρώμα και, στη συνέχεια, αφήνονται να κρυώσουν και κατόπιν καλύπτονται με μια στρώση από πηκτή.
- Κατόπιν ψύχονται σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 8 °C.
- Στη συνέχεια είτε περιτυλίγονται και λαμβάνουν κωδικό ημερομηνίας για λιανική πώληση ή αφήνονται χωρίς περιτύλιγμα.
- Κατόπιν τοποθετούνται ενδεχομένως σε ψυχρό θάλαμο έως ότου πωληθούν. Ορισμένες πωλούνται ζεστές εντός τεσσάρων ωρών μετά την προσθήκη πηκτής.

3.7. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Κάθε μέλος της Melton Mowbray Pork Pie Association (ένωση παραγωγών του προϊόντος) λαμβάνει από τον οργανισμό ελέγχου ατομικό αριθμό πιστοποίησης, ο οποίος αναγράφεται στη συσκευασία και σε κάθε άλλο υλικό που χρησιμοποιείται στα σημεία πώλησης κατά την πώληση των Melton Mowbray Pork Pie. Χάρη στον ατομικό αυτό αριθμό, κάθε πωλούμενη Melton Mowbray Pork Pie παραπέμπει στον παραγωγό της. Οι μικρές κλίμακας παραγωγοί πωλούν τμήμα της παραγωγής τους μέσω των δικών τους πρατηρίων ενώ οι μεγάλοι παραγωγοί πωλούν τα προϊόντα τους μέσω των μεγάλων λιανεμπόρων.

Οι παραγωγοί λαμβάνουν σήμα υγιεινής από τον οργανισμό προτύπων ασφαλείας των τροφίμων (Food Standards Agency), το οποίο, σε συνδυασμό με τη χρήση ενός κωδικού ημερομηνίας, εξασφαλίζει την πλήρη ιχνηλασιμότητα ενός προϊόντος από το σημείο πώλησης στην παρτίδα παραγωγής και, τέλος, στον εγκεκριμένο προμηθευτή κάθε συστατικού.

3.8. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Η ένωση παραγωγών του προϊόντος (Melton Mowbray Pork Pie Association) επιτηρεί τη χρήση της σφραγίδας γνησιότητας την οποία χορηγεί σε κάθε μέλος της. Η σφραγίδα χρησιμοποιείται σε όλες τις συσκευασίες και στα υλικά των σημείων πώλησης του προϊόντος.



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η πόλη Melton Mowbray και η γύρω περιοχή, οριοθετημένη ως εξής:

- Βορείως, από τον αυτοκινητόδρομο A52, στο τμήμα μεταξύ του M1 και του A1, συμπεριλαμβανομένης της πόλης Nottingham,
- Ανατολικά, από τον αυτοκινητόδρομο A1, στο τμήμα μεταξύ του A52 και του A605, συμπεριλαμβανομένων των πόλεων Grantham και Stamford,
- Δυτικά, από τον αυτοκινητόδρομο M1, στο τμήμα μεταξύ του A52 και του A45,
- Νοτίως, από τους αυτοκινητοδρόμους A45 και A605, στο τμήμα μεταξύ του M1 και του A1, συμπεριλαμβανομένης της πόλης Northampton.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Από εκτεταμένες μελέτες που διεξήγαγε ένας ιστορικός της περιοχής αποδείχθηκε ότι στις αρχές και τα μέσα του 19ου αιώνα, όταν ξεκίνησε η εμπορία του προϊόντος, οι γεωγραφικοί και οικονομικοί φραγμοί περιόρισαν την παραγωγή του Melton Mowbray Pork Pie στην πόλη Melton Mowbray και την περιφέρειά της.

Η γεωγραφική περιοχή που περιγράφεται στο σημείο 4 είναι μεγαλύτερη από την αρχική περιοχή παραγωγής. Με τα διευρυμένα αυτά όρια λαμβάνεται υπόψη το γεγονός ότι με την πάροδο του χρόνου οι φραγμοί αυτοί έγιναν λιγότερο σημαντικοί και αναγνωρίζεται ότι το προϊόν Melton Mowbray Pork Pie παράγεται με τη μέθοδο παραγωγής που περιγράφεται στο σημείο 3.5 επί μια εκατονταετία στην ευρύτερη περιοχή του Melton Mowbray.

Από τα μέσα του 18ου αιώνα, οι εποχιακοί κυνηγοί αλεπούδων άρχισαν να συγκεντρώνουν τις κυνηγετικές τους δραστηριότητες στην πόλη Melton Mowbray. Κατά τους φθινοπωρινούς και χειμερινούς μήνες, σφάζονταν οι χοίροι και παράγονταν κρεατόπιτες. Τις πίτες αυτές έβαζαν στις τσέπες τους οι υπηρέτες που ακολουθούσαν το κυνήγι και τις έτρωγαν σαν πρόχειρο φαγητό καθώς μετακινούνταν τα άλογα γύρω από τα χωριά σύμφωνα με τις επιθυμίες των εύπορων κυνηγών αλεπούδων. Αυτές οι απλές και πεντανόστιμες χωριάτικες πίτες γρήγορα τράβηξαν την προσοχή των κατάκοπων κυνηγών, που άρχισαν να τις μεταφέρουν στα δισάκια και τις τσέπες τους για να τις τρώνε κατά τη διάρκεια του κυνηγιού.

Οι εύποροι εποχιακοί κυνηγοί εκτίμησαν τόσο τις θαυμάσιες αυτές πίτες που τους σερβίρονταν στο πρόγευμα ώστε ήθελαν να τις απολαμβάνουν και στις λονδρέζικες λέσχες τους. Το 1831 ο Edward Adcock άρχισε να εξάγει τις κρεατόπιτες από το Melton Mowbray στο Λονδίνο, μεταφέροντάς τις με την άμαξα που εκτελούσε το καθημερινό δρομολόγιο Leeds-Λονδίνο. Έτσι ξεκίνησε η εμπορική διάθεση και προβολή του προϊόντος Melton Mowbray Pork Pie.

Κατόπιν εμφανίστηκε ο σιδηρόδρομος, που μεταμόρφωσε την αγορά. Αντί να χρησιμοποιούνται οι άμαξες για τη μεταφορά των προϊόντων στο Λονδίνο και σε άλλες μεγάλες πόλεις, ναυλώνονταν ειδικά σιδηροδρομικά βαγόνια. Κατασκευάστηκαν φούρνοι κοντά στον σταθμό του Melton Mowbray και οι πίτες άρχισαν να μεταφέρονται σε ολόκληρο το Ηνωμένο Βασίλειο, αλλά και σε Αυστραλία, Νέα Ζηλανδία και Νότια Αφρική εντός των ψυκτικών θαλάμων των εμπορικών πλοίων που επέστρεφαν σε αυτές τις χώρες. Η φήμη της πίτας εξαπλώθηκε, και από τη δεκαετία του 1870 έως τα τέλη του αιώνα η παραγωγή της πίτας γνώρισε μεγάλη ακμή. Λόγω της αυξανόμενης φήμης του προϊόντος ορισμένοι από τους κορυφαίους παραγωγούς προχώρησαν σε μια αποτυχημένη απόπειρα προστασίας της ονομασίας από τις απομιμήσεις.

Ο Πρώτος Παγκόσμιος Πόλεμος έθεσε τέρμα στην εξαγωγική δραστηριότητα και σήμανε την αρχή του τέλους της παραγωγής. Ωστόσο, την τελευταία 20ετία η δραστηριότητα αναζωπυρώθηκε, καθώς αυξήθηκε η ζήτηση γι' αυτό το έδεσμα που μπορεί να καταναλωθεί με ποικίλους τρόπους. Οι κρεατόπιτες του Melton Mowbray που παράγονται εντός της οριοθετημένης περιοχής πωλούνται σήμερα σε πολλά μεγάλα σούπερ μάρκετ και εξάγονται και πάλι.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Οι κρεατόπιτες Melton Mowbray Pork Pie έχουν κρούστα από ζύμη με καμπυλωτό τοίχωμα που τους προσδίδει το χαρακτηριστικό καμπυλωτό σχήμα τους. Η ζύμη έχει χρυσοκαστανο χρώμα και πλούσια υφή. Η γέμιση από χοιρινό κρέας δεν έχει αλατιστεί και για τον λόγο αυτό έχει γκρι χρώμα — το χρώμα του ψημένου χοιρινού. Η γέμιση έχει υδαρή υφή με διακριτά τεμάχια κρέατος. Σύμφωνα με τον ορισμό της ΕΕ για το κρέας, η περιεκτικότητα σε κρέας πρέπει να είναι τουλάχιστον 30 %. Μεταξύ της γέμισης και της ζύμης παρεμβάλλεται ένα στρώμα πηκτής.

Η κρούστα έχει πλούσια, ψημένη γεύση, ενώ η γέμιση έχει γεύση κρέατος γεμάτη και έντονα καρυκευμένη, ιδίως με πιπέρι. Οι τεχνητές χρωστικές και αρωματικές ουσίες και τα συντηρητικά απαγορεύονται.

Οι πίτες Melton Mowbray Pork Pie διακρίνονται σαφώς από τις άλλες κρεατόπιτες από τη συσκευασία και το σχήμα τους και από την παρουσίαση στα σημεία πώλησης. Η τιμή τους είναι κατά 10 έως 15 % υψηλότερη σε σχέση με άλλες πίτες που κυκλοφορούν στο εμπόριο λόγω της ιδιαίτερης φήμης που τις διακρίνει από τα άλλα προϊόντα και δικαιολογεί την υψηλή τιμή τους. Η ένωση παραγωγών Melton Mowbray Pork Pie Association ιδρύθηκε το 1998 για να συνενώσει όλους τους παραγωγούς της οριοθετημένης περιοχής, ώστε να εξασφαλιστεί η προστασία του γνήσιου προϊόντος Melton Mowbray Pork Pie και να γίνει ευρύτερα γνωστή η προέλευσή του.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ποιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Από τον 16ο αιώνα και μετά, σημειώθηκε σημαντικός κατατεμαχισμός της γης στην περιφέρεια της πόλης Melton Mowbray. Αποτέλεσμα του κατατεμαχισμού ήταν η εξαφάνιση των ανοικτών αγρών από το τοπίο και η εμφάνιση των περιφραγμένων λιβαδιών που χαρακτηρίζουν το αγροτικό τοπίο του East Midland. Κατά συνέπεια, η κύρια γεωργική δραστηριότητα πέρασε από την προβατοτροφία σε ανοιχτούς αγρούς στην ελεγχόμενη εκτροφή βοοειδών. Το πλεόνασμα αγελαδινού γάλακτος μεταποιούνταν σε τυρί, ιδίως Blue Stilton. Παράγωγο προϊόν της τυροκομίας είναι το τυρόγαλα. Το τυρόγαλα αναμεμιγμένο με πίτουρα αποτελεί εξαιρετική τροφή για τους χοίρους. Οι γαλακτοπαραγωγοί κατασκεύασαν λοιπόν χοιροστάσια και άρχισαν να εκτρέφουν χοίρους που κατανάλωναν τα πλεονάσματα των τυροκομικών δραστηριοτήτων.

Πιο πρόσφατα, το προϊόν Melton Mowbray Pork Pie έτυχε προβολής σε πολλά πεδία. Ο διεθνής ταξιδιωτικός οδηγός «Lonely Planet» αναφέρει την πόλη Melton Mowbray ως την πόλη που «έδωσε στον κόσμο την καλύτερη χοιρινή κρεατόπιτα στη γη». Η ανανέωση της φήμης του προϊόντος αποδείχθηκε το 1996, όταν ο δούκας του Gloucester το διαφήμιζε με την επίσκεψή του στο κατάστημα ενός παραγωγού, κατά την οποία φωτογραφήθηκε να δοκιμάζει Melton Mowbray pork pie και η φωτογραφία δημοσιεύθηκε στον ημερήσιο Τύπο. Το BBC επίσης μετέδωσε ένα ρεπορτάζ για τη Melton Mowbray pork pie στη διάρκεια του δημοφιλούς τηλεοπτικού του προγράμματος «Food and Drink», που μεταδίδεται σε ώρες υψηλής ακροαματικότητας.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

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