

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 584/2013 DE LA COMISIÓN**de 18 de junio de 2013****por el que se aprueba una modificación de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Melton Mowbray Pork Pie (IGP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) El 3 de enero de 2013 entró en vigor el Reglamento (UE) n° 1151/2012, que deroga y sustituye al Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾.
- (2) De conformidad con el artículo 9, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión ha examinado la solicitud del Reino Unido con vistas a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Melton Mowbray Pork Pie», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 566/2009 de la Comisión ⁽³⁾.

(3) El objetivo de la solicitud es modificar el pliego de condiciones aclarando la función de los agentes espesantes y otros ingredientes utilizados en la elaboración de las «Melton Mowbray Pork Pies».

(4) La Comisión ha examinado la modificación en cuestión y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento establecido en los artículos 50 a 52 del Reglamento (UE) n° 1151/2012.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Melton Mowbray Pork Pie» se modifica de la manera indicada en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 18 de junio de 2013.

*Por la Comisión,
en nombre del Presidente
Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión*

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽³⁾ DO L 168 de 30.6.2009, p. 20.

ANEXO I

En el pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Melton Mowbray Pork Pie», se aprueban las modificaciones siguientes:

Método de producción (apartado 4.5 del pliego de condiciones)	
Modificación	Explicación
<p>4.5. Método de producción: Ingredientes utilizados en la elaboración de «Melton Mowbray Pork Pies»:</p> <p>Ingredientes obligatorios – Deberán utilizarse los ingredientes siguientes:</p> <p>Carne de cerdo sin curar</p> <p>Sal</p> <p>Manteca de cerdo y/o materias grasas</p> <p>Harina de trigo</p> <p>Gelatina de cerdo y/o caldo a base de huesos de cerdo</p> <p>Agua</p> <p>Espicias</p> <p>Ingredientes facultativos – Pueden utilizarse los ingredientes siguientes:</p> <p>Huevo y/o leche (únicamente para el glaseado)</p> <p>Pan rallado o tostado</p> <p>Almidón</p> <p>En caso de utilizarse estos ingredientes facultativos, la cantidad total en el producto final no deberá superar el 8 %. Individualmente:</p> <p>Cobertura < 1 %,</p> <p>Pan rallado o tostado < 2 %</p> <p>Almidón < 5 %</p>	<p>Aclara cuáles son todos los ingredientes que deben utilizarse en una «Melton Mowbray Pork Pie».</p> <p>Estos son los ingredientes facultativos que pueden utilizarse, pero no otros.</p> <p>Glaseado (huevo y/o leche) – Acentúa el color tostado dorado de la pasta cocida. El huevo y la leche se utilizan en panadería, tanto casera como comercial, para acentuar el aspecto dorado de los productos de panadería y pastelería.</p> <p>Pan rallado o tostado</p> <p>Almidón</p> <p>Estos ingredientes, a menudo utilizados como agentes espesantes, garantizan la manipulación del relleno (cuando está crudo), actúan para retener los jugos de la carne durante la cocción y garantizan la consistencia de la textura de la carne del producto acabado.</p> <p>También se especifican las cantidades máximas de los ingredientes facultativos.</p>
<p>En la elaboración de las «Melton Mowbray Pork Pies» no pueden utilizarse otros ingredientes, aparte de los enumerados anteriormente y los ingredientes constituyentes de los mismos.</p>	<p>De esta forma se aclara que únicamente pueden utilizarse los ingredientes antes mencionados y no otros.</p>
<p>Antes de la elaboración de la empanada, se mezclan los ingredientes de la masa y se le da forma de pastillas con su tapa correspondiente.</p>	<p>Supresión de las palabras «se deja reposar», ya que no hay una definición clara de lo que esto significa y esta fase del proceso de producción no es un factor que distinga una «Melton Mowbray Pork Pie» de otras empanadas de carne de cerdo.</p>

Método de producción (apartado 4.5 del pliego de condiciones)	
Modificación	Explicación
La carne de porcino se pica o se corta en dados y se mezcla con los ingredientes para formar el relleno de la empanada.	Aclara qué ingredientes componen el relleno.
Las empanadas se glasean (en caso necesario) y luego se hornean hasta que la masa adquiera un color tostado dorado, se dejan enfriar y se embaldurnan con gelatina.	Aclara en qué momento de la elaboración de las empanadas se procede al glaseado, que es facultativo.

Esta solicitud de modificación se presenta para aclarar la función de los agentes espesantes y otros ingredientes utilizados en la elaboración de las «Melton Mowbray Pork Pies». Los productores han utilizado los ingredientes añadidos desde hace muchos años. La importancia de su inclusión en el apartado 4.5 no fue considerada en el momento en que se introdujo la palabra «solo» delante de la lista de ingredientes cuando se remitió la solicitud original a Bruselas. Se señala específicamente que estas adiciones no alteran el contenido mínimo de carne establecido (30 % en el producto final), y que las palabras «ingredientes del relleno» en el método original de producción hacen referencia a los ingredientes que ahora figuran en la solicitud de modificación.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾

«MELTON MOWBRAY PORK PIE»

N° CE: UK-PGI-0105-0947-03.02.2012

IGP (X) DOP ()

1. **Denominación**

«Melton Mowbray Pork Pie»

2. **Estado miembro o tercer país**

Reino Unido

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1*

Las «Melton Mowbray Pork Pies» (empanadas de cerdo de Melton Mowbray) tienen una corteza abombada en los bordes y una masa de color tostado dorado con una consistencia grasa. El relleno consiste en trozos de carne de porcino no curada, con el color de la carne de cerdo asada. La textura es húmeda, con pequeñas partículas. De acuerdo con la definición de carne de la UE, el contenido de carne del producto entero no debe ser inferior a un 30 %. Hay una capa de gelatina entre el relleno y la masa.

La masa tiene un pronunciado sabor a masa horneada, mientras que el relleno tiene un fuerte sabor a carne y especias, sobre todo pimienta. El producto no debe contener colorantes, aromas ni conservantes artificiales. Se vende en distintos tamaños y pesos, en diferentes puntos de venta, tales como carnicerías tradicionales, supermercados, delicatessen y comercios de alimentación.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Ingredientes obligatorios autorizados en la elaboración de las «Melton Mowbray Pork Pies»:

Carne de cerdo sin curar

Sal

Manteca de cerdo y/o materias grasas

Harina de trigo

Gelatina de cerdo y/o caldo a base de huesos de cerdo

Agua

Especias

3.4. *Ingredientes facultativos – Pueden utilizarse los ingredientes siguientes:*

Huevo o leche (únicamente para el glaseado)

Pan rallado o tostado

Almidón

En caso de utilizarse estos ingredientes facultativos, la cantidad total en el producto final no deberá superar el 8 %. Individualmente: cobertura < 1 %, pan rallado o tostado < 2 %, almidón < 5 %.

No pueden utilizarse otros ingredientes en la elaboración de las «Melton Mowbray Pork Pies». En la elaboración de las «Melton Mowbray Pork Pies» no pueden utilizarse otros ingredientes, aparte de los enumerados anteriormente y los ingredientes constituyentes de los mismos.

⁽¹⁾ Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

3.5. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

No aplicable.

3.6. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La elaboración y acabado de las «Melton Mowbray Pork Pies» se lleva a cabo en la zona definida e incluye las siguientes fases de producción:

- Antes de la elaboración de la empanada, se mezclan los ingredientes de la masa y se le da forma de pastillas con su tapa correspondiente.
- La carne de porcino se pica o se corta en dados y se mezcla con los ingredientes para formar el relleno de la empanada.
- Las pastillas de masa se moldean en moldes en forma de anillas, o en torno a un mandril o soporte similar.
- El relleno se divide en pastillas que se colocan en la base de la empanada y, por otro lado, la tapa previamente cortada o a láminas se coloca sobre la empanada y se aprietan los bordes para sellarla. Algunas empanadas son confeccionadas a mano, mientras que otras llevan una onda decorativa, también hecha a mano.
- A continuación, las empanadas se extraen del molde y se colocan en una bandeja de horno sin soporte; en algunos casos, se congelan en esta fase de elaboración y se conservan para ser horneadas posteriormente, o se venden congeladas para ser horneadas en otro lugar.
- Las empanadas se glasean (en caso necesario) y luego se hornean hasta que la masa adquiera un color tostado dorado, se dejan enfriar y se embadurnan con gelatina.
- A continuación, se enfrían por debajo de 8 °C.
- Luego se envasan y se les asigna un código de fecha para la venta al por menor, o se dejan sin envasar.
- Las empanadas se colocan en un lugar fresco en espera de la venta. Algunas se venden aún calientes en las cuatro horas después de ser embadurnadas.

3.7. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

La *Melton Mowbray Pork Pie Association* otorgará a cada miembro su propio número de certificación que deberá figurar en los envases y en todos los demás materiales utilizados para la venta de las «Melton Mowbray Pork Pies». Este número único permitirá la rastreabilidad de cada una de las empanadas vendidas hasta el productor. En el caso de los pequeños productores, algunos de los productos solo se venden a través de sus propios minoristas, mientras que, en el caso de los productores más grandes, los productos se venden a través de mayoristas.

La *Food Standards Agency* otorga a los productores una marca sanitaria que, junto con el uso de un código de fecha, permite la plena rastreabilidad de un determinado producto desde el punto de venta hasta el lote de producción, a través del proveedor autorizado de cada uno de los ingredientes.

3.8. *Normas especiales sobre el etiquetado*

La *Melton Mowbray Pork Pie Association* controlará la utilización de su propio sello de autenticación concedido a cada uno de sus miembros. El sello podrá figurar también en todos los envases y todos los materiales utilizados para la venta.



4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La ciudad de Melton Mowbray y la zona circundante, delimitada del siguiente modo:

- al norte, por la A52, a partir de la M1 y de la A1, incluida la ciudad de Nottingham,
- al este, por la A1, a partir de la A52 hasta la A605, incluidas las ciudades de Grantham y Stamford,
- al oeste, por la M1, a partir de la A52 hasta la A45,
- al sur, por la A45 y A605, a partir de la M1 hasta la A1, incluida la ciudad de Northampton.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Importantes trabajos de investigación llevados a cabo por un historiador local han demostrado que, cuando se inició la producción de las empanadas a escala comercial a principios y mediados del siglo XIX, las barreras geográficas y económicas limitaban la producción de la Melton Mowbray Pork Pie a la ciudad de Melton Mowbray y sus alrededores.

La zona geográfica descrita en el apartado 4 es más extensa que la zona de producción original, teniendo en cuenta que, con el tiempo, dichas barreras se han reducido y la producción de la Melton Mowbray Pork Pie con arreglo al método de producción descrito en el apartado 3.5 se viene llevando a cabo desde hace un siglo en la zona más extensa en torno a Melton Mowbray.

A partir de mediados del siglo XVIII, los cazadores de zorro estacionales concentraron sus actividades en la ciudad de Melton Mowbray. Durante los meses de otoño e invierno se procedía a la matanza y se elaboraban las empanadas de cerdo. Los criados llevaban estas empanadas en el bolsillo a modo de tentempié mientras trasladaban los caballos de un pueblo a otro, conforme a las órdenes de los ricos cazadores. Estas deliciosas y sencillas empanadas de pueblo llamaron rápidamente la atención de los cazadores que empezaron también a llevarlas en sus bolsas y bolsillos mientras cazaban.

Estos acaudalados cazadores estacionales apreciaron tanto las magníficas empanadas que se les ofrecían en el desayuno que desearon degustarlas en sus clubes londinenses. En 1831, Edward Adcock empezó a exportar las empanadas de Melton Mowbray a Londres por medio de la diligencia que enlazaba a diario esta ciudad con Leeds. Así se inició la comercialización y promoción de la «Melton Mowbray Pork Pie».

La aparición del ferrocarril transformó el mercado. En vez de utilizarse las diligencias para transportar las empanadas hasta Londres y otras ciudades importantes, se utilizaron vagones de ferrocarril especiales. Se construyeron hornos cerca de la estación de Melton Mowbray y las empanadas se transportaron a todo el Reino Unido e incluso a Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica en las bodegas refrigeradas de buques de carga de vuelta a esos países. El producto se hizo famoso y, a partir de la década de 1870 hasta el principio del siglo siguiente, las ventas experimentaron un auge. Como consecuencia de la fama cada vez mayor del producto, algunos de los principales fabricantes intentaron, sin éxito, proteger la denominación de las imitaciones.

La primera guerra mundial acabó con la exportación del producto y coincidió con el inicio del declive de este comercio. Sin embargo, en los últimos veinte años, el comercio se ha reactivado de nuevo para dar respuesta a una demanda cada vez mayor de este interesante producto alimenticio. Las «Melton Mowbray Pork Pies» producidas en la zona delimitada se venden ahora en numerosos supermercados y se exportan de nuevo.

5.2. *Carácter específico del producto*

Las «Melton Mowbray Pork Pies» tienen una corteza abombada en los bordes que les confiere su característica forma redondeada. La masa tiene un color tostado dorado y una consistencia grasa. La carne de cerdo utilizada en el relleno no está curada y al cocerse adquiere un color gris —similar al color de la carne de cerdo asada. La textura es húmeda, con pequeñas partículas. De acuerdo con la definición de carne de la UE, el contenido de carne del producto entero no debe ser inferior a un 30 %. Hay una capa de gelatina entre el relleno y la masa.

La masa tiene un pronunciado sabor a masa horneada, mientras que el relleno tiene un fuerte sabor a carne y especias, sobre todo pimienta. El producto no debe contener colorantes, aromas ni conservantes artificiales.

Las «Melton Mowbray Pork Pies» se distinguen claramente de las demás empanadas por su envasado, diseño y comercialización en el punto de venta. Su precio es entre un 10 y un 15 % más elevado debido a su reputación específica que las distingue de las demás empanadas de cerdo y justifica dicha diferencia de precio. La *Melton Mowbray Pork Pie Association* fue creada en 1998 para agrupar a todos los productores de la zona delimitada, con el fin de garantizar la protección de la auténtica «Melton Mowbray Pork Pie» y sensibilizar al público acerca del origen del producto.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

A partir del siglo XVI se produjo en torno a la ciudad de Melton Mowbray una importante parcelación de las tierras, a raíz de la cual desaparecieron del paisaje los campos abiertos que fueron sustituidos por las parcelas tan características de las tierras agrícolas del East Midland. Como consecuencia de ello, la principal actividad agrícola, a saber, la cría de ovinos al aire libre, fue sustituida por la ganadería vacuna controlada. El excedente de leche de vaca se transformó en queso, especialmente el Blue Stilton. Uno de los productos derivados de la producción de queso es el suero, el cual, mezclado con salvado, constituye un excelente pienso para cerdos. Los productores de leche construyeron pocilgas en las que criaron animales de granja que alimentaron con el excedente de su producción de queso.

En fechas más recientes, las «Melton Mowbray Pork Pies» han llamado la atención de distintas formas. La guía de viajes internacional *Lonely Planet* se refiere a Melton Mowbray como la ciudad que ha creado las mejores empanadas del mundo. La renovada popularidad del producto se demostró en 1996, cuando el duque de Gloucester le dio cierta publicidad con motivo de una visita a la tienda de un productor y fue fotografiado para un artículo de periódico probando las «Melton Mowbray Pork Pies». También la BBC difundió un reportaje sobre el producto como parte de un popular programa de televisión en horas de escucha masiva titulado *Food and Drink*.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

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