

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2008/C 85/11)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„MELTON MOWBRAY PORK PIE”

EÜ nr: UK/PGI/005/0335/13.02.2004

KPN () KGT (X)

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teabe andmise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. Liikmesriigi pädev asutus:

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

2. Taotlejate rühm:

Nimi: The Melton Mowbray Pork Pie Association
Aadress: P.O. Box 5540 Melton Mowbray
Leicestershire LE13 1YU
United Kingdom
Telefon: (44-166) 456 93 88
Faks: —
E-post: mocalaghan@tiscali.co.uk
Koosseis: tootjad/töötledajad (X) muud ()

3. Toote liik:

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

4. Spetsifikaat:

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimetus: „Melton Mowbray Pork Pie”

4.2. Kirjeldus: Toote „Melton Mowbray Pork Pie” (Melton Mowbray sealihapirukas) koorikul on üleskeeratud serv, mis annab pirukale tema iseloomuliku kaarja kuju. Tainas on kuldpruun ja tihke tekstuuriga. Sealiha täidis on valmistatud soolamata lihast ja seepärast on ta küpsetatud sealihale sarnase halli värvusega. Täidis on mahlakas ja mure. Kogu toote lihasisaldus peab olema vähemalt 30 %. Täidise ja taina vahel on kallerdisekiht.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

Pirukas on rammusa, küpsenud maitsega ja selle täidisel, mis on vürtsitatud eelkõige pipraga, on tugev lihamaitse.

Pirukad ei tohi sisaldada sünteetilisi värvi-, maitse- ega säilitusaineid. Nad on saadaval eri suuruses ja kaalus ning on müügil mitmetes müügiastutustes, sealhulgas traditsionaalsetes lihapoodides, selvehalides, kulinaariakauplustes ja toitlustusasutustes.

4.3. *Geograafiline piirkond:* Melton Mowbray linna ja selle piirkonna piirid on järgmised:

- põhjas maantee A52 alates kiirteest M1 kuni maantee A1, kaasa arvatud Nottingham;
- idas maantee A1 alates maanteest A52 kuni maantee A605, kaasa arvatud Grantham ja Stamford;
- läänes kiirtee M1 alates maanteest A52 kuni maantee A45;
- lõunas maanteed A45 ja A605 alates kiirteest M1 kuni maantee A1, kaasa arvatud Northampton.

Ühe kohaliku ajaloolase tehtud laiaulatuslik uurimistöo on näidanud, et „Melton Mowbray Pork Pie” pirukat toodeti 19. sajandi algul ja keskel, kui seda hakati tootma äriotstarbel, geograafiliste ja majanduslike takistuste tõttu vaid Melton Mowbray linnas ja seda ümbritsevas piirkonnas.

Eespool kirjeldatud geograafiline piirkond on algsest tootmispiirkonnast suurem. Selle puhul on arvesse võetud asjaolu, et kõnealuste takistuste tähtsus on aja jooksul vähenenud ja tunnistatakse, et „Melton Mowbray Pork Pie” tootmine allpool kirjeldatud meetodil on juba sada aastat toimunud Melton Mowbray laiemas ümbruses.

4.4. *Päritolutõend:* Seda, et kõnealust toodet valmistatakse eespool kindlaksmääratud piirkonnas, saab tõendada tootjate säilitatud dokumentide ja kasutuses olevate jälgitavussüsteemide abil. Määratud kontrolliasutus kontrollib iga aastal kõiki tootjaid, tagamaks et nad järgivad toote spetsifikaati.

Kontrolliasutus annab igale liikmele oma sertifitseerimisnumbri, mis tuleb „Melton Mowbray Pork Pie” müümisel märkida selle pakenditele ja muudele müügikohas kasutatavatele materjalidele. Selle kordumatu numbri abil saab kindlaks teha iga müüdüd piruka tootja. Mõnda väiketootjate valmistatud toodet müüakse vaid nende enda jaemüügipunktides, samas kui suuremad liikmed müüvad oma tooteid suurte jaemüüjate kaudu.

Ühendkuningriigi toidustandardiamet (Food Standards Agency) annab tootjatele tervisemärgi, mis koos kuupäeva koodi kasutamisega tagab toote täieliku jälgitavuse alates müügikohast kuni tootepartiini ja sealt omakorda kuni toote iga koostisosa heakskiidetud tarnijani.

Melton Mowbray Pork Pie Association jälgib ühingu poolt kõikidele selle liikmetele välja antud autent-sust tõestava märgi kasutamist. Ka seda märki kasutatakse kõikidel pakenditel ja müügikohas kasutatavatel materjalidel.

4.5. *Tootmismeetod:* „Melton Mowbray Pork Pie” tootmisel tohib kasutada vaid järgmisi toormaterjale:

värsket sealih

sool seapekk ja/või rasv

nisujahu seast toodetud želatiin ja/või seakondi puljong

vesi vürtsid

Tootmismeetod on järgmine.

- Taina koostisosad segatakse, sellest vormitakse tainaplaadid ja -katted ning neil lastakse enne pirukate valmistamist seista.
- Sealih tükeldatakse või peenestatakse hakklihaks ja segatakse täidise valmistamiseks selle koostisoadega.
- Tainaplaadid surutakse kas rõnga- või torukujulise vormi või muu sarnase toe sisse.
- Piruka täidis jaotatakse portsjoniteks ja asetatakse piruka põhjale, pirukas kaetakse eelnevalt valmis lõigatud või lehtedeks rullitud kattega, mille ääred surutakse kinni. Mõned pirukad on vormitud käsitsi ja mõnede pirukate ääred on käsitsi dekoratiivselt säbruliseks surutud.

- Pirukad võetakse seejärel vormidest välja ja asetatakse ilma nendeta küpsetusplaadile. Mõned sellesse valmistamisjärku jõudnud pirukad külmutatakse ja säilitatakse hilisemaks küpsetamiseks või müügiks külmutatud tootena kodus küpsetamise otstarbel.
- Seejärel pirukad küpsetatakse, kuni nende koorik on kuldpruun, neil lastakse jahtuda ja lisatakse kallerdis.
- Seejärel jahutatakse pirukad alla 8 °C.

Pirukad võib seejärel kas pakendada ja lisada neile jaemüügi jaoks kuupäeva kood või jätta pakendamata. Pirukad võib nende müümiseni jahutuskambris asetada. Mõned pirukad müüakse soojana nelja tunni jooksul pärast kallerdise lisamist.

Pirukaid müüakse mitmes eri müügiastutustes, alates suurtest selvehallidest kuni tootja kaupluseni.

- 4.6. *Seos piirkonnaga:* Alates 16. sajandist toimus Melton Mowbray linna ümbritseva maa ulatuslik tarastamine. Sellise maade jagamise tagajärjel kadusid maastikult suured avatud väljad ja tekkisid Ida-Midlandi põllunduspiirkondadele iseloomulikud hekkidega ääristatud põllud. Selle tulemusel sai senise avatud väljadel toimuva lambakasvatuse asemel peamiseks põllumajandustegevuseks kontrollitud veisekasvatus. Lehmapiima ülejäägist toodeti juustu, eriti Blue Stiltonit. Üks juustutootmisel tekkivaid kõrvalsaadusi on vadak. Kliidega segatuna on see väga hea seasööt. Seepärast ehitasid piimatootjad sealautu ja kasutasid juustutootmise tõttu tekkinud ülejääke seasöödana.

Leicestershire krahvkonnas istutatakse põllumaade piiride märgistamiseks nende äärtele viirpuud. Kui hekk on kasvanud ligikaudu kahe meetri kõrguseks, lõigatakse ja punutakse selle võrsed, nii et hekk koos põlluäärse kraaviga moodustab läbimatu tõkke, mis on aga ideaalne liikumise rada rebastele. Seetõttu suurenes omakorda rebaste arv. Rebaste arvu piiramiseks peeti neile jahikoertega jahti. Neid koeri juhtisid hobustel ratsa sõitvad inimesed ja nii kujunes rebasejahist välja sügisene/talvine sportlik tegevus. Alates 18. sajandi keskpaigast koondus hooajaliste jahipidajate tegevus Melton Mowbray linna. Sügis- ja talvekuudel tapeti sigu ja valmistati sealihapirukaid. Neid pirukaid kandsid oma taskutes suupisteks kaasas jahihabilised, kui nad rikaste rebaseküttide hobuseid külast külla vedasid. Peagi avastasid selle maitsva lihtsa talupojapiruka ka ratsa sõitvad rebasekütid, kes siis pirukaid oma paunades ja taskutes kaasas kandma hakkasid, et neid jahilkäigu ajal süüa.

Rikastele hooajalistele jahipidajatele hakkasid need hommikusöögilauas pakutavad suurepärased pirukad nii meeldima, et nad soovisid neid ka oma Londoni klubide laual näha. Aastal 1831 hakkas Edward Adcock sealihapirukaid iga päev Leedsist Londonisse suunduva postitõllaga Melton Mowbrayst Londonisse saatma. Nii algas Melton Mowbrayst pärit sealihapirukate turustamine ja müügiarendamine.

Raudtee saabumine tõi kaasa muutused pirukatööstuses. Selle asemel, et kasutada pirukate saatmiseks Londonisse ja teistesse suurematesse linnadesse hobuveoga postitõldu, telliti selleks erivagunid rongides. Melton Mowbray jaama lähedale ehitati küpsetuskodasid ja toodetud pirukaid saadeti tervesse Ühendkuningriiki ning tagasi sõitvate kaubalaevade külmiktrümmides isegi Austraaliasse, Uus-Meremaale ja Lõuna-Aafrikasse. Piruka kuulsus levis ja alates 1870. aastatest kuni sajandivahetuseni oli pirukatööstuses õitseeg. Tänu toote kasvavale heale mainele tegid mõned juhtivad tootjad ebaõnnestunud katse kaitsta piruka nime jäljendamise eest.

Esimese maailmasõjaga katkes pirukate ekspordikaubandus ja algas pirukatööstuse langus. Viimase kahekümne aasta jooksul on selle tööstusharu tegevus aga taas elavnenud seoses kasvava nõudlusega selle mitmekülgse toidupoolise järele. Eespool määratletud piirkonnas valmistatud Melton Mowbray sealihapirukaid müüakse nüüdseks paljudes suurtes selvehallides ja neid eksporditakse jälle ka teistesse riikidesse.

Viimasel ajal on „Melton Mowbray Pork Pie” mitmel juhul tähelepanu äratanud. Rahvusvahelises reisi- raamatus „Lonely Planet” on Melton Mowbray linnale viidatud kui linnale, „mis andis maailmale parima sealihapiruka siin päikesel all”. Kõnealuse toote uut populaarsust näitab vahejuhtum 1996. aastal, kui Gloucesteri hertsogi külaskäik ühe pirukatootja kaupluse äratas avalikku tähelepanu ja tema pirukamaitsmist kajastati ühes ajaleheartiklis. Ka BBC pühendas Melton Mowbray sealihapirukatele lõigu oma populaarses tiptunnil ekraanil olevas telesaates „Food and Drink”.

„Melton Mowbray Pork Pie” pakend, kujundus ja turustus müügikohas erineb selgelt teiste sealihapirukate omast. Pirukas on võrreldes teiste sealihapirukatega 10–15 % kallim, kuna tal on teda teistest pirukatest eristav maine ja see õigustab ka kõrgemat hinda. Melton Mowbray Pork Pie Association asutati 1998. aastal, et koondada kõiki eespool kirjeldatud piirkonna tootjaid eesmärgiga kaitsta ehtsa „Melton Mowbray Pork Pie” olemasolu ja suurendada toote päritoluga seotud teadlikkust.

4.7. *Kontrolliasutus:*

Nimi: Product Authentication Inspectorate Limited

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

Telefon: (44-190) 323 77 99

Faks: (44-190) 320 44 45

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

4.8. *Märgistus:* Pärast kõnealuse toote registreerimist kasutatakse kaitstud geograafilist tähist (KGT) registreeritud tootenimetuse vahetus läheduses.
