

A BIZOTTSÁG 584/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2013. június 18.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezéshez tartozó termékleírás kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyásáról (Melton Mowbray Pork Pie [OFJ])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésére,

mivel:

- (1) 2013. január 3-án hatályba lépett az 1151/2012/EU rendelet. A rendelet hatályon kívül helyezte és felváltotta a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletet ⁽²⁾.
- (2) Az 510/2006/EK rendelet 9. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta az Egyesült Királyság kérelmét, amely az 566/2009/EK bizottsági rendelet ⁽³⁾ alapján bejegyzett „Melton Mowbray Pork Pie” oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányul.

- (3) A kérelem célja a termékleírásnak a Melton Mowbray Pork Pie előállítása során használt sűrítőanyagok és egyéb összetevők szerepének pontosítása miatti módosítása.

- (4) A Bizottság megvizsgálta és indokoltnak találta a szóban forgó módosítást. Mivel a módosítás kisebb jelentőségű, azt a Bizottság az 1151/2012/EU rendelet 50–52. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Melton Mowbray Pork Pie” oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez tartozó termékleírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

A termékleírás fő elemeit tartalmazó egységes dokumentum e rendelet II. mellékletében található.

3. cikk

Ez a rendelet az Európai Unió Hivatalos Lapjában való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. június 18-án.

a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Dacian CIOLOȘ
a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

⁽³⁾ HL L 168., 2009.6.30., 20. o.

I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja a „Melton Mowbray Pork Pie” oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez tartozó termékleírás következő módosításait:

Az előállítás módja (a termékleírás 4.5. pontja)	
Módosítás	Magyarázat
4.5. Az előállítás módja: A Melton Mowbray Pork Pie előállításához felhasznált összetevők: Kötelező összetevők – Az alábbi összetevők használata kötelező: Pácolatlan sertéshús Só Állati és/vagy növényi zsiradék Búzaliszt sertézszelatin és/vagy csontlé Víz Fűszerek Opcionális összetevők – Az alábbi összetevők használata opcionális: Tojás és/vagy tej (csak glazúrozás céljára) Zsemlemorzsa vagy kétszersültmorzsa Keményítő Az opcionális összetevők együttesen a végtermék legfeljebb 8 %-át tehetik ki. Külön-külön: Glazúr < 1 %, Zsemlemorzsa vagy kétszersültmorzsa < 2 % Keményítő < 5 %	Ez a szakasz részletezi azon összetevőket, amelyeket a Melton Mowbray Pork Pie-nak minden esetben tartalmaznia <u>kell</u>. Ezek az opcionálisan felhasználható összetevők; egyéb összetevő nem használható. Glazúr (tojás és/vagy tej) – Kiemeli a megsütött tészta aranybarna színét. Tojást és tejet házilag és az élelmiszer-előállításban is használnak a sült tészták és péksütemények megjelölésének javítására. Zsemlemorzsa vagy kétszersültmorzsa Keményítő E gyakran sűrítőanyagként alkalmazott összetevők biztosítják a (nyers) töltelék megmunkálhatóságát, valamint azt, hogy a termék megsütésekor megmaradjon a hús leve, és a megsütött termékben egyöntetű legyen a hús állaga. Az opcionális összetevők mennyisége szintén meg van határozva.
A fentiekben felsorolt összetevőkön és azok összetevőin kívül semmilyen más összetevő nem használható fel a Melton Mowbray Pork Pie előállításához.	Ez a módosítás annak tisztázására szolgál, hogy a fentiekben meghatározottakon kívül nem használható fel más összetevő.
A töltelék betöltése előtt a tészta hozzávalóit összekeverik, és a tésztát kehely és fedő alakúra formázzák.	A „pihenni hagyják” szavakat elhagyták, mivel egyrészt nem világos, hogy ez pontosan mit jelent, másrészt a gyártási eljárás e lépése nem tünteti ki a Melton Mowbray Pork Pie-t a többi sertésragdalt közül.

Az előállítás módja (a termékleírás 4.5. pontja)	
Módosítás	Magyarázat
A sertéshúst kockára vagy apróra vágják, majd összekeverik a töltelék egyéb alkotórészeivel.	Ez a módosítás annak tisztázására szolgál, hogy mely összetevők alkotják a töltelékét.
A vagdalttal megtöltött tésztakelyhet (szükség szerint) megkenik glazúrral, és addig sütik, amíg a tészta el nem nyeri aranybarna színét, majd miután kihűlt, feltöltik a kocsonyával.	Ez a módosítás annak tisztázására szolgál, hogy a glazúrt, amely opcionális összetevő, a vagdalt előállításának melyik szakaszában kell alkalmazni.

A módosítás iránti kérelem benyújtásának célja a termékleírásnak a Melton Mowbray Pork Pie előállítása során használt sűrítőanyagok és egyéb összetevők szerepének pontosítása miatti módosítása. A termék előállítói régóta használják ezeket az összetevőket. Amikor az eredeti kérelmet elküldték Brüsszelbe, megfeleltek az imént említett további anyagok 4.5. pontba való felvételének jelentőségéről, mivel az összetevők jegyzéke elé a „**kizárólag**” szó került. Külön megjegyzendő, hogy a további anyagok hozzáadása nem befolyásolja a megállapított minimális hústartalmat (a késztermék 30 %-a), valamint hogy az előállítás módjának eredeti leírásában használt „töltelék [...] alkotórészei” kifejezés a módosítás iránti kérelemben szereplő összetevőknek felel meg.

II. MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽¹⁾

„MELTON MOWBRAY PORK PIE”

EK-szám: UK-PGI-0105-0947-2012.2.3.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Melton Mowbray Pork Pie”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Egyesült Királyság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

1.2. osztály – Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Melton Mowbray Pork Pie” ívelt tésztaborítása aranybarna színű és sűrű tésztából készül. A sertéshús pácolatlan, így a sertéssülthöz hasonló színű. A töltelék szaftos és darabos állagú. Az EU hústermékekre vonatkozó meghatározásának megfelelően a termék hústartalma legalább 30 %. A töltelék és a tészta közti részt kocsonya tölti ki.

A tésztának gazdag, sült íze van, a töltelék gazdag, húsos ízét pedig főleg a bors emeli ki. A vagdalt nem tartalmaz mesterséges színezéket, ízanyagokat és tartósítószeret. Különböző méretű és tömegű kiszervelekben kerül forgalomba különféle kereskedelmi egységekben, úgymint hagyományos hentesüzletek, szupermarketek, valamint csemege- és élelmiszerüzletek.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A Melton Mowbray Pork Pie előállításához kötelezően felhasználandó összetevők a következők:

Sertéshús (pácolatlan)

Só

Állati és/vagy növényi zsiradék

Búzaliszt

Sertézszelatin és/vagy csontlé

Víz

Fűszerek

3.4. Opcionális összetevők – Az alábbi összetevők használata opcionális:

Tojás vagy tej (csak glazúrozás céljára)

Zsemlemorzsa vagy kétszersültmorzsa

Keményítő

Az opcionális összetevők együttesen a végtermék legfeljebb 8 %-át tehetik ki. Külön-külön: glazúr < 1 %, zsemlemorzsa vagy kétszersültmorzsa < 2 %, keményítő < 5 %.

A Melton Mowbray Pork Pie előállításához más alapanyagok nem használhatók fel. A fentiekben felsorolt összetevőkön és azok összetevőin kívül semmilyen más összetevő nem használható fel a Melton Mowbray Pork Pie előállításához.

⁽¹⁾ Felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszeréről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet.

3.5. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

Nem alkalmazandó

3.6. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani

A Melton Mowbray Pork Pie előállítása a meghatározott területen történik, és az alábbi gyártási lépésekből áll:

- A töltelék betöltése előtt a tészta hozzávalóit összekeverik, és a tésztát kehely és fedő alakúra formázzák.
- A sertéshúst kockára vagy apróra vágják, majd összekeverik a töltelék egyéb alkotórészeivel.
- A tésztakelyheket gyűrűkkel rögzítik, vagy tésztaforma vagy egyéb forma körül felhúzzák.
- A töltelék a kelyhekbe adagolják, ráhelyezik a tésztaalapra és ráteszik az előzőleg formára vágott vagy leveles tészta fedőlapot, majd azt nyomással rögzítik a megtöltött kehely tetején. A tésztát néhol kézzel formázzák, és néha díszítés céljából kézzel hullámos alakúra formálják.
- Ezt követően a kelyheket kiveszik a gyűrűből és támasztás nélkül a sütőlapra helyezik őket. Egyes esetekben a terméket ebben a fázisban lefagyasztják, majd később sütik meg, illetve máshol történő elkészítés céljából fagyasztott állapotban hozzák forgalomba.
- A vagdaltal megtöltött tésztakelyhet (szükség szerint) megkenik glazúrral, majd addig sütik, amíg a tészta el nem nyeri aranybarna színét, majd miután kihűlt, feltöltik a kocsonyával.
- Ezután a kész vagdaltat 8 °C alá hűtik.
- Majd csomagolják, és az értékesítéshez dátumkóddal látják el, vagy csomagolás nélkül hagyják.
- A vagdaltat az értékesítésig hűtőkamrában tárolják, vagy a kocsonya beöntését követő 4 órán belül melegen árusítják.

3.7. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

Az ellenőrző szerv a Melton Mowbray Pork Pie Association minden tagja számára saját engedélyezési számot bocsát ki, amelyet fel kell tüntetniük a csomagoláson és minden, az értékesítési helyen hozzáférhető anyagon. Az egyedi azonosító segítségével minden egyes eladott termék esetében visszakereshető annak gyártója. A kisüzemi gyártók a termékek egy részét saját üzleteikben értékesítik, míg a nagyobb gyártók a nagyobb kereskedőkön keresztül értékesítik termékeiket.

A Food Standards Agency (az Egyesült Királyság élelmiszerszabvány-ügyi hivatala) minden gyártónak egészségügyi jelölést bocsát ki, amely a dátumkóddal együtt teljes mértékben lehetővé teszi a terméknek az értékesítési ponttól a termelési tételen keresztül az egyes összetevők jóváhagyott beszállítójaig történő visszakeresését.

3.8. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A Melton Mowbray Pork Pie Association felügyelni fogja a minden tagja számára jóváhagyott saját hitelesítő bélyegzőjének használatát. A bélyegzőt a csomagoláson és az értékesítési helyen hozzáférhető anyagokon lehet feltüntetni.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Melton Mowbray város és az alábbiak által határolt környező régió:

- Északról az M1 és A1 utakat összekötő A52, beleértve Nottingham várost.
- Keletről az A1 út A52 és A605 közötti szakasza, beleértve Grantham és Stamford városokat.
- Nyugatról az M1 út A52 és A45 közötti szakasza.
- Délről az M1 és az A1 utakat összekötő A45 és A605, beleértve Northampton várost.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Egy helyi történész részletes kutatásai szerint a XIX. sz. elején és közepén, amikor a vagdaltat első ízben kezdték kereskedelmi célból gyártani, a „Melton Mowbray Pork Pie” előállítására földrajzi és gazdasági akadályok miatt Melton Mowbray városra és közvetlen környezetére korlátozódott.

A 4. pontban körülhatárolt földrajzi terület kiterjedtebb a hagyományos előállítási területnél. Ez annak tudható be, hogy az említett akadályok időközben nagyjából megszűntek, illetve elismeri azt a tényt, hogy a Melton Mowbray Pork Pie-t a 3.5. pontban ismertetett módszerrel már 100 éve gyártják Melton Mowbray tágabb környezetében.

A XVIII. század közepétől a szezonális rókavadászat egyre inkább Melton Mowbray környékére összpontosult. Az őszi és téli hónapokban levágták a disznókat, és tésztában sültött vagdaltat készítettek belőlük. Ezt vitték magukkal a vadászszolgák útravalónak, mialatt a jómódú rókavadászok lovaikat faluról falura vezették. Ez az egyszerű és ízletes paraszétel hamar szét szűrt a keményen lovagló rókavadászoknak, akik maguk is elkezdték magukkal hordani a vadászatokra.

A jómódú szezonális vadászok annyira megkedvelték a reggeli alkalmával felszolgált kiváló ételt, hogy londoni klubjaikban is szívesen látták volna. 1831-ben Edward Adcock indította el a vagdalt Melton Mowbray-ból Londonba irányuló exportját a naponta Leedsből Londonba tartó postakocsin. Ezzel elkezdődött a Melton Mowbray Pork Pie kereskedelme és népszerűsítése.

A vasút megjelenése átalakította az ipart. A naponta közlekedő, ló vontatta postakocsival történő szállítás helyett ettől fogva külön vasúti kocsiban szállították a vagdaltat Londonba és más nagyobb városokba. Melton Mowbray állomás közelében sütődéket építettek és innen szállították a terméket az Egyesült Királyság más területeire, sőt Ausztráliába, Új-Zélandra és Dél-Afrikába is az oda visszatérő teherhajók hűtőkamráiban. A vagdalt híre egyre terjedt, és a hozzá kapcsolódó ipar az 1870-es évek és a századforduló között jelentősen fellendült. A termék növekvő ismertsége nyomán a nagyobb előállítók kísérletet tettek a név másolatokkal szembeni védelmére, de sikertelenül.

Az I. világháború derékba törte az exportot, és elkezdődött a termék iparának hanyatlása. Az utóbbi 20 év során azonban az e sokoldalú étel iránti növekvő kereslet nyomán újra felelevenedett és kiterjedt annak ipara. A fent meghatározott területen előállított Melton Mowbray Pork Pie számos szupermarketben kapható és újra exportálják is.

5.2. A termék sajátosságai

A Melton Mowbray Pork Pie jellegzetes formáját ívelt tésztaborítása adja meg. A tészta aranybarna színű és sűrű. A töltelékhez használt sertéshús pácolatlan, így sütéskor a sertéssülthöz hasonlóan sötét színű lesz. A töltelék szaftos és darabos állagú. Az EU hústermékekre vonatkozó meghatározásának megfelelően a termék hústartalma legalább 30 %. A töltelék és a tészta közti részt kocsonya tölti ki.

A tésztának gazdag, sült íze van, a töltelék gazdag és húsos ízű, jellegzetes ízét főként a bors emeli ki. A vagdalt nem tartalmaz mesterséges színezéket, ízanyagokat és tartósítószereket.

A Melton Mowbray Pork Pie csomagolásában, kivitelében és az értékesítési helyen végzett marketingjében egyértelműen különbözik más sertésvagdaltaktól. Árát a többi forgalomban lévő sertésvagdalténál 10-15 %-kal magasabbra pozícionálták, mivel különlegesnek számít, és a vásárlók úgy tartják, megéri az árkülönbözetet. A meghatározott területen működő gyártókat tömörítő Melton Mowbray Pork Pie Association nevű egyesülést 1998-ban hozták létre az igazi Melton Mowbray Pork Pie védelmének és a termék eredetére való figyelemfelkeltés céljából.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A XVI. század óta jelentős mennyiségű föld került bekerítésre Melton Mowbray környékén. A bekerítések eredményeként a nyílt legelők eltűntek a terület látképéből, és ekkor alakultak ki a Kelet-Közép-Angliára oly jellemző, sövények határolta mezőgazdasági területek. Következésképp az elsődleges mezőgazdasági tevékenység a nyílt legelőkön folytatott birkatenyésztés helyett az irányított szarvasmarha-tenyésztés lett. A fel nem használt térségekben sajtot, főként Blue Stiltont készítettek. A sajtkészítés mellékterméke a savó, a savó korpával keverve pedig kiváló sertéstakarmány. A tejtermelők disznóólakat építettek és a sajtkészítés melléktermékeként felhalmozódott feleslegesen haszonállatokat neveltek.

Újabb a Melton Mowbray Pork Pie számos más területen is érdeklődést keltett. A „Lonely Planet” nevű nemzetközi útikalauz így hivatkozik Melton Mowbray-ra: a város, ahol „a világ legjobb sertésvagdaltja készül”. A termék újrakeletkezése akkor is megmutatkozott, amikor 1996-ban Gloucester hercege kisebb reklámozást vert egy gyártó üzletének látogatásával, mivel a „Melton Mowbray Pork Pie”-ről cikkező újságban így az ő fényképe is megjelent. Ezenkívül a BBC is műsort készített a Melton Mowbray-i sertésvagdaltalról „Food and Drink” című, főműsoridőben sugárzott sorozatához.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

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