

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2008/C 85/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006

«MELTON MOWBRAY PORK PIE»

N. CE: UK/PGI/005/0335/13.02.2004

DOP () IGP (X)

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Department for the Environment, Food and Rural Affairs
Indirizzo: 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. Associazione richiedente:

Nome: The Melton Mowbray Pork Pie Association
Indirizzo: P.O. Box 5540 Melton Mowbray
Leicestershire LE13 1YU
United Kingdom
Tel. (44-166) 456 93 88
Fax —
E-mail: mocalaghan@tiscali.co.uk
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.2: Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati, ecc.)

4. Disciplinare:

[riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. *Nome:* «Melton Mowbray Pork Pie»

4.2. *Descrizione:* I «Melton Mowbray Pork Pies» (pasticcini di maiale di Melton Mowbray) sono rivestiti di un involucri di pasta arrotondato che conferisce loro la caratteristica forma bombata. La pasta è di color marrone dorato e di consistenza ricca. La carne di maiale, che costituisce il ripieno, non è stagionata e, pertanto, tende al grigio — che è il colore del maiale arrostito. Il ripieno è umido e macinato grossolanamente. Il quantitativo di carne del prodotto deve essere pari almeno al 30 %. Tra il ripieno e la crosta di pasta vi è uno strato di gelatina.

⁽¹⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- A questo punto i pasticci vengono estratti dai loro stampi e collocati, privi di supporto, su un'apposita teglia. In questa fase alcuni pasticci possono essere congelati e conservati per essere infornati successivamente oppure possono essere venduti congelati ed essere poi cotti a casa.
- I pasticci vengono cotti al forno sino a quando la pasta diventa di colore marrone-dorato; una volta usciti dal forno vengono lasciati raffreddare, quindi si procede all'aggiunta di gelatina.
- I pasticci sono poi lasciati raffreddare ad una temperatura inferiore agli 8 °C.

I pasticci possono allora essere confezionati e muniti di un codice con la data per la vendita al dettaglio oppure possono essere lasciati così come sono, senza confezione; possono essere collocati in banchi frigoriferi in attesa di acquirenti; alcuni vengono venduti caldi entro le quattro ore successive all'aggiunta di gelatina.

Questi pasticci sono venduti in un'ampia gamma di punti vendita che vanno dai grandi supermercati ai negozi appartenenti agli stessi produttori.

- 4.6. *Legame*: Dal sedicesimo secolo in poi le recinzioni dei terreni (enclosures) si andarono largamente diffondendo attorno alla città di Melton Mowbray. Dal paesaggio scomparvero così i campi aperti per lasciar posto ad appezzamenti recintati, tipici dei terreni agricoli dell'East Midland. A quella che fino ad allora era stata la principale attività agricola, e cioè l'allevamento degli ovini, lasciati pascolare liberamente sui campi aperti, si sostituì l'allevamento controllato dei bovini. L'eccedenza di latte vaccino fu utilizzata per produrre formaggio, in particolare il Blue Stilton. Un prodotto secondario della lavorazione del formaggio è il siero il quale, mescolato alla crusca, costituisce un eccellente alimento per i suini. I produttori di latte allestirono quindi dei porcili e cominciarono ad allevare animali che alimentavano per l'appunto con l'eccedenza di siero proveniente dalla lavorazione del formaggio.

Nel Leicestershire per delimitare le parcelle si piantano arbusti di biancospino lungo le capezzagne (confini degli appezzamenti). La siepe, una volta che ha raggiunto circa due metri di altezza, viene potata in modo da formare una barriera impenetrabile lungo il margine dei fossati che delimitano le parcelle e che costituiscono sentieri ideali per le volpi. Ciò ha portato a sua volta ad un aumento del numero di questi animali. Per tenere sotto controllo l'incremento della popolazione delle volpi si faceva ricorso a mute di cani da caccia impiegate appositamente nella caccia alla volpe. Questi cani venivano guidati da uomini a cavallo e la caccia alla volpe si trasformò così in uno sport praticato in autunno ed in inverno. Verso la metà del XVIII secolo i cacciatori stagionali di volpi incominciarono a concentrare la loro attività venatoria nella città di Melton Mowbray. Durante i mesi autunnali e invernali si macellavano i maiali e si preparavano i *pork pies*. Di questi pasticci si riempiva le tasche il personale addetto alla caccia che li mangiava a mo' di spuntino mentre spostava i cavalli nei villaggi secondo le esigenze dei ricchi cacciatori. Ben presto questi pasticci contadini, semplici e deliziosi, attirarono l'attenzione dei cacciatori i quali — provati dall'attività venatoria — iniziarono, a loro volta, a portarli con sé in tasca oppure in apposite bisacce per mangiarli durante la caccia.

I ricchi cacciatori stagionali apprezzavano questi succulenti *pies*, che venivano loro serviti a colazione, a tal punto che vollero gustarli anche nei circoli londinesi che erano soliti frequentare. Nel 1831, Edward Adcock iniziò ad «esportare» i pasticci di maiale da Melton Mowbray a Londra servendosi della diligenza che faceva servizio giornaliero da Leeds alla capitale. Fu così che ebbe inizio la commercializzazione e la promozione dei «Melton Mowbray pork pies».

L'arrivo della ferrovia trasformò l'industria. Anziché servirsi delle diligenze giornalieri tirate da cavalli per trasportare i pasticci di maiale a Londra e ad altre grandi città, si utilizzarono speciali vagoni sulla rete ferroviaria. Nelle vicinanze della stazione di Melton Mowbray furono costruite varie panetterie ed i *pies* vennero trasportati in tutto il Regno Unito e persino esportati in Australia, Nuova Zelanda e Sud Africa nelle stive refrigerate delle navi da carico che facevano ritorno in quei paesi. La fama dei pasticci di maiale andò diffondendosi e, a partire dal 1870 fino agli inizi del novecento, l'industria di questo prodotto registrò un vero e proprio *boom*. A causa della crescente reputazione del prodotto alcuni dei principali produttori tentarono, invano, di tutelarne il nome contro le imitazioni.

La prima guerra mondiale mise fine alle esportazioni e segnò l'inizio del declino di quest'attività. Tuttavia, nel corso degli ultimi vent'anni, essa ha iniziato a rifiorire ricominciando ad espandersi per poter soddisfare la crescente domanda di questo prodotto alimentare così versatile. I «Melton Mowbray pork pies» prodotti nella zona designata sono oramai in vendita nella maggior parte dei grandi supermercati e ricominciano anche ad essere esportati.

In tempi più recenti, i «Melton Mowbray Pork Pies» hanno richiamato l'attenzione di vari settori. La guida turistica internazionale «Lonely Planet» cita la città di Melton Mowbray descrivendola come la città che ha dato al mondo i migliori pasticci di maiale in assoluto («*which gave the world the best pork pies under the sun*»). La riconquistata popolarità del prodotto è stata comprovata nel 1996 quando il duca di Gloucester ne fece una certa pubblicità durante una visita presso il negozio di un produttore; in quest'occasione fu infatti fotografato per un articolo di giornale dedicato, per l'appunto, ai «Melton Mowbray pork pies». Anche la BBC ha realizzato un servizio sui «Melton Mowbray pork pies», andato in onda durante il popolare programma televisivo, trasmesso in prima serata, «Food and Drink».

I «Melton Mowbray Pork Pies» si distinguono nettamente dagli altri *pork pies* per quanto riguarda la confezione, la presentazione e la commercializzazione nei vari punti vendita. Essi sono più cari degli altri *pork pies* esistenti sul mercato (10-15 % in più); ciò è dovuto alla particolare fama che li contraddistingue e che giustifica un prezzo più alto. La «Melton Mowbray Pork Pie Association» è stata fondata nel 1998 allo scopo di riunire tutti i produttori nella zona designata onde assicurare la tutela dell'autentico «Melton Mowbray Pork Pie» e diffondere la conoscenza dell'origine del prodotto.

4.7. *Struttura di controllo:*

Nome: Product Authentication Inspectorate Limited

Indirizzo: 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. *Etichettatura:* Dopo la registrazione di questo prodotto, accanto al nome registrato sarà apposto un simbolo IGP (indicazione geografica protetta).
