

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību**

(2008/C 85/11)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

KOPSAVILKUMS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**

**“MELTON MOWBRAY PORK PIE”**

**EK Nr.: UK/PGI/005/0335/13.02.2004**

**ACVN ( ) AĢIN ( X )**

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

**1. Atbildīgais departaments dalībvalstī:**

Nosaukums: Department for the Environment, Food and Rural Affairs

Adrese: Food Chain Marketing and Competitiveness Division Food Exports and  
Regional Food Branch Area 4C  
Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR  
United Kingdom

Tālr.: (44-207) 238 66 87

Fakss: (44-207) 238 57 28

E-pasts: simon.johnson@defra.gsi.gov.uk

**2. Grupa:**

Nosaukums: The Melton Mowbray Pork Pie Association

Adrese: P.O. Box 5540 Melton Mowbray  
Leicestershire LE13 1YU  
United Kingdom

Tālr.: (44-166) 456 93 88

Fakss: —

E-pasts: mocalaghan@tiscali.co.uk

Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji ( X ) citi ( )

**3. Produkta veids:**

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, salīti, kūpināti u. c.)

**4. Specifikācija:**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. *Nosaukums:* “Melton Mowbray Pork Pie”

4.2. *Apraksts:* “Melton Mowbray Pork Pies” mīklas ietvars ir ar lokveida malām, kas piešķir tiem raksturīgo lokveida formu. Mīkla ir zeltaini brūnā krāsā, taukaina. Cūkgaļas pildījums nav žāvēts un tāpēc pelēkā krāsā — ceptas cūkgaļas krāsā. Pildījuma konsistence ir mitra un drupana. Gaļas saturam visā produktā ir jābūt vismaz 30 %. Starp pildījumu un mīklu ir zeļejas kārtā.

(<sup>1</sup>) OVL 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Pēc aromāta mīklai ir bagātīga, ceptas mīklas smarža, bet pildījumam ir patīkama gaļas, kā arī pielikto garšvielu, it īpaši piparu, aromāts.

Pīrāgiem ir jābūt bez mākslīgām krāsvielām, garšvielām un konservantiem. Tos pārdod dažāda lieluma un svara dažādās tirdzniecības vietās, tostarp tradicionālajos gaļas veikalos, universālveikalos, kulinārijas veikalos un pārtikas tirdzniecības vietās.

4.3. *Ģeogrāfiskais apgabals*: Meltonmoubrejas [Melton Mowbray] pilsētu un tās apkārtējo reģionu norobežo šādi:

- Ziemeļos ar A52 no M1 un A1 un ietverot Notingemas pilsētu.
- Austrumos ar A1 no A52 līdz A605 un ietverot Grāntemas un Stempfordas pilsētu.
- Rietumos ar M1 no A52 līdz A45.
- Dienvidos ar A45 un A605 no M1 līdz A1 un ietverot Northemptonas pilsētu.

Vietēja vēsturnieka veikts plašs pētījums ir pierādījis, ka 19. gadsimta sākumā un vidū, kad pīrāgus pirmoreiz ražoja komerciālā nolūkā, ģeogrāfiskie un ekonomiskie šķēršļi ierobežoja "Melton Mowbray Pork Pie" ražošanu Meltonmoubrejas un tās apkārtējā apgabala ietvaros.

Iepriekš aprakstītais ģeogrāfiskais apgabals ir lielāks nekā sākotnējais ražošanas apgabals. Tajā ņemts vērā tas, ka laika gaitā šie šķēršļi kļuva mazāk nozīmīgi, un atzīts, ka "Melton Mowbray Pork Pie" ražošana saskaņā ar turpmāk tekstā aprakstīto ražošanas metodi 100 gadus ir notikusi plašākā apgabalā ap Meltonmoubreju.

4.4. *Izcelsmes apliecinājums*: Apliecinājumu, ka produkts ir ražots norādītajā apgabalā, var pierādīt, atsaucoties uz ražotāju saglabātajiem dokumentiem un atsaucoties uz esošajām izsekojamības sistēmām. Ieceltā pārbaudes struktūra veiks katra ražotāja ikgadējas pārbaudes, lai nodrošinātu, ka tie ievēro specifikāciju.

Katrs loceklis saņems savu sertifikācijas numuru, ko piešķir pārbaudes struktūra un kas jānorāda uz iesaiņojuma un jebkurā citā pārdošanas vietā, pārdodot "Melton Mowbray Pork Pies". Šis unikālais numurs nodrošina katra pārdotā pīrāga izsekojamību līdz pat ražotājam. Mazie ražotāji dažus ražotos produktus pārdod tikai savās mazumtirdzniecības vietās, turpretim citi lielāki ražotāji pārdod produktus ar nozīmīgāko mazumtirdzniecības tīklu starpniecību.

Pārtikas standartu aģentūra ražotājiem piešķir sanitāro marķējumu, un tas apvienojumā ar datu koda izmantošanu nodrošina pilnīgu produkta izsekojamību no pārdošanas vietas atbilstīgi ražošanas partijai līdz katra komponenta sastāvdaļu apstiprinātam piegādātājam.

"Melton Mowbray Pork Pie" apvienība uzraudzīs, kā tiek izmantots visiem apvienības locekļiem piešķirtais autentiskuma zīmogs. Zīmogs tiks izmantots uz visiem iepakojumiem un visās pārdošanas vietās.

4.5. *Ražošanas metode*: "Melton Mowbray Pork Pies" ražošanā ir jāizmanto tikai šādas izejvielas:

Svaiga cūkgaļa

Sāls                      Kausēti cūku tauki un/vai citas taukvielas

Kviešu milti            Cūkgaļas želantīns un/vai cūkgaļas kaulu buljons

Ūdens                    Garšvielas

Ražošanas metode ir šāda:

- Mīklas sastāvdaļas sajauc kopā, izveido kubiciņus un vāciņus, tad uz laiku atstāj pirms pīrāgu ražošanas.
- Cūkgaļu sagriež gabaliņos vai samaļ un sajauc ar pildījuma sastāvdaļām, lai izveidotu pīrāga pildījumu.
- Mīklas kubiciņus ieliek ietvaros vai novieto uz platformas vai līdzīgiem paliktņiem.
- Pīrāga pildījumu sadala kubiciņos un novieto uz pīrāga pamatnes, un iepriekš sagatavoto mīklas vāciņu novieto uz pīrāga un saspiež malās. Dažus pīrāgus izveido ar rokām, un dažus pīrāgus apdara ar dekoratīvu, rokām veidotu rievojumu.

- Tad tos izņem no ietvariem un novieto uz cepšanas paplātes bez paliktņa. Dažus pīrāgus šajā stadijā var sasaldēt un uzglabāt vēlākai cepšanai vai pārdot saldētus cepšanai mājās.
- Tad pīrāgus cep, līdz to krāsa kļūst zeltaini brūna, ļauj atdzist un pildījumam sarecēt.
- Tad pīrāgus atdzesē līdz temperatūrai, kas ir zemāka par 8 °C.

Tad pīrāgus var iesaiņot un iekodēt datumu mazumtirdzniecībai vai atstāt neiesaiņotus. Pīrāgus var ievietot vēsā vietā līdz to nopirkšanai. Dažus pīrāgus pārdod siltus 4 stundu laikā pēc pildījuma sarecēšanas.

Pīrāgus pārdod dažādās mazumtirdzniecības vietās — no lieliem universālveikaliem līdz ražotāju pašu veikalam.

- 4.6. *Saikne*: Sākot no 16. gadsimta, ap Meltonmoubreju pilsētu notika ievērojama zemes iežogošana. Šie zemes līdumi likvidēja no ainavas atklātos laukus, un tika izveidoti Īstmidlendisas apgabalā tik raksturīgie ar dzīvzogu nožogotie lauki. Rezultātā galvenā lauksaimniecības darbība mainījās no aitkopības atklātajos laukos uz kontrolētu lopkopību. Piena pārpalikums no govīm tika pārveidots sierā, īpaši *Blue Stilton*. Siera ražošanas blakusprodukts ir sūkālas. Sūkālas sajaukumā ar klijām ir lieliska cūku barība. Piena lauksaimnieki būvēja cūkkūtiņus un audzēja fermas dzīvniekus, kuru barošanai izmantoja siera ražošanas darbības rezultātā uzkrājušos pārpalikumus.

Iežogotus laukus Lesteršīrā veido, stādot ātri augošu dzeloņaugu (vilkābeli) gar zemesragiem (lauku robežām). Kad dzīvzogs ir izaudis aptuveni divus metrus augsts, to apcērp, tā veidojot necaurejamu šķērslī gar robežu grāvju malū, kas ir ideālas lapsu takas. Tas, savukārt, izraisīja lapsu skaita palielināšanos. Lai regulētu lapsu skaita pieaugumu, rīkoja medības, izmantojot medību suņus. Medību suņus uzraudzīja jātnieki zirga mugurā, tādējādi lapsu medības attīstījās par rudens/ziemas sportu. No 18. gadsimta vidus sezonas lapsu mednieki sāka koncentrēt savu medniecības darbību ap Meltonmoubreju. Rudens un ziemas mēnešos kāva cūkas, izgatavoja cūkgaļas pīrāgus. Šos pīrāgus medību kalpotāji nesāja sev līdz un ēda kā uzkodas, kad turīgā lapsu mednieka ērtībai viņi veda zirgus pa ciematiem. Garšīgos, vienkāršos zemnieku pīrāgus ievēroja arī lapsu mednieki, kas medībās jāja uz zirga, un viņi sāka šos pīrāgus ņemt līdzī, lai ēstu pēdu dzīšanas laikā.

Šiem turīgajiem sezonas medniekiem tā iegaršojās lieliskie pīrāgi, kas tika pasniegti viņu brokastu galdā medībās, ka viņi vēlējās tos baudīt arī Londonas klubos. *Edward Adcock* 1831. gadā sāka eksportēt cūkgaļas pīrāgus no Meltonmoubrejas uz Londonu, izmantojot ikdienas pasta ratus no Līdsas uz Londonu. Tā sākās Meltonmoubrejas cūkgaļas pīrāgu laišana tirgū un tirdzniecības veicināšana.

Dzelzceļa laikmets pārveidoja nozari. Tā vietā, lai izmantotu zirgu vilktos ikdienas pasta ratus pīrāgu transportēšanai uz Londonu un citām lielākajām pilsētām, dzelzceļa sistēmā tika nodoti ekspluatācijā īpaši vagoni. Meltonmoubrejas stacijas tuvumā tika uzbūvētas ceptuves, un pīrāgus transportēja pa visu Apvienoto Karalisti un pat uz Austrāliju, Jaunzēlandi un Dienvidāfriku saldētājtvertnēs uz kravas kuģiem, kuri devās uz šīm valstīm. Pīrāga slava izplatījās, un no 1870. gadiem līdz gadsimtu mijai nozarē bija vērojams uzplaukums. Produkta pieaugošās reputācijas rezultātā daži vadošie ražotāji veica neveiksmīgu mēģinājumu aizsargāt nosaukumu pret atdarinājumiem.

Pirmais Pasaules karš izbeidza eksporta tirdzniecību un iezīmēja nozares panikuma sākumu. Tomēr pēdējo 20 gadu laikā nozarē atkal ir vērojama atdzimšana ar paplašināšanos, lai apmierinātu pieaugošo pieprasījumu pēc šī daudzpusīgā pārtikas produkta. "Melton Mowbray pork pies", kas izgatavoti norādītajā apgabalā, tagad ir pārdošanā daudzos lielveikalos un atkal tiek eksportēti uz ārvalstīm.

Pēdējā laikā "Melton Mowbray Pork Pies" ir piesaistījuši uzmanību dažādos apgabalos. Starptautiskajā ceļošanas rokasgrāmatā "Lonely Planet" ir norāde par Meltonmoubreju, aprakstot to kā pilsētu, "kas devusi pasaulei labākos cūkgaļas pīrāgus uz šīs zemes". Produkta atjaunotā popularitāte tika pierādīta 1996. gadā, kad Glosteras hercogs ražotnes apmeklējuma laikā tika atspoguļots laikraksta rakstā, noudot Meltonmoubrejas cūkgaļas pīrāgus, tādējādi vēl vairāk veicinot pīrāgu popularitāti. Arī BBC pārraidīja reklāmu par Meltonmoubrejas cūkgaļas pīrāgiem populārās, visizdevīgākā laika televīzijas programmas "Food and drink" ietvaros.

“Melton Mowbray Pork Pies” nepārprotami atšķiras no citiem cūkgaļas pīrāgiem pēc to iesaiņojuma, dizaina un tirdzniecības pārdošanas vietā. Tiem ir 10–15 % uzcelojums salīdzinājumā ar citiem cūkgaļas pīrāgiem tirgū, jo tiem ir īpaša reputācija, kas tos izceļ kā atšķirīgus un tāds, par kuriem ir vērts maksāt. “Melton Mowbray Pork Pie” apvienība tika izveidota 1998. gadā, lai apvienotu visus ražotājus norādītajā apgabalā ar mērķi nodrošināt autentiskā “Melton Mowbray Pork Pie” aizsardzību un palielināt izpratni par produkta izcelsmi.

4.7. *Pārbaudes struktūra:*

Nosaukums: Product Authentication Inspectorate Limited

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

Tālr.: (44-190) 323 77 99

Fakss: (44-190) 320 44 45

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

4.8. *Marķējums:* Pēc šā produkta sekmīgas reģistrācijas AĢIN (aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde) simbolu iekļaus tieši blakus reģistrētajam nosaukumam.

---