

UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 584/2013 VAN DE COMMISSIE

van 18 juni 2013

houdende goedkeuring van een minimale wijziging van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Melton Mowbray Pork Pie (BGA))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾, en met name artikel 53, lid 2, tweede alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Verordening (EU) nr. 1151/2012 is op 3 januari 2013 in werking getreden. Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽²⁾ is bij die verordening ingetrokken en daardoor vervangen.
- (2) Overeenkomstig artikel 9, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EG) nr. 510/2006 heeft de Commissie de door het Verenigd Koninkrijk ingediende aanvraag onderzocht tot goedkeuring van een wijziging van onderdelen van het productdossier van de overeenkomstig Verordening (EG) nr. 566/2009 van de Commissie ⁽³⁾ geregistreerde beschermde geografische aanduiding „Melton Mowbray Pork Pie”.

- (3) De aanvraag betreft een wijziging van het productdossier ter verduidelijking van de rol van de verdikkingsmiddelen en andere ingrediënten die worden gebruikt bij de vervaardiging van Melton Mowbray Pork Pies.

- (4) De Commissie heeft de voorgestelde wijziging onderzocht en acht deze gerechtvaardigd. Aangezien het om een minimale wijziging gaat, kan de Commissie deze goedkeuren zonder de in de artikelen 50 tot en met 52 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 vastgestelde procedure toe te passen,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Het productdossier voor de beschermde geografische aanduiding „Melton Mowbray Pork Pie” wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

Het enig document dat de belangrijkste gegevens uit het productdossier bevat, is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 18 juni 2013.

Voor de Commissie,
namens de voorzitter,

Dacian CIOLOȘ
Lid van de Commissie

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

⁽³⁾ PB L 168 van 30.6.2009, blz. 20.

BIJLAGE I

De volgende wijzigingen van het productdossier voor de beschermde geografische aanduiding „Melton Mowbray Pork Pie” worden goedgekeurd:

Werkwijze voor het verkrijgen van het product (punt 4.5 van het productdossier)	
Wijziging	Toelichting
4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product: Ingrediënten voor de vervaardiging van Melton Mowbray Pork Pies: Verplichte ingrediënten — De volgende ingrediënten moeten worden gebruikt: onverduurzaamd varkensvlees zout reuzel en/of bakvet tarwemeel varkensgelatine en/of varkensbouillon water kruiden Facultatieve ingrediënten — De volgende ingrediënten mogen worden gebruikt: eieren en/of melk (uitsluitend voor glazuur) paneermeel of beschuit zetmeel Wanneer deze facultatieve ingrediënten worden gebruikt, mag de totale hoeveelheid in het eindproduct niet meer dan 8 % bedragen. Afzonderlijk: glazuur < 1 % paneermeel of beschuit < 2 % zetmeel < 5 %”	In dit onderdeel wordt toegelicht welke ingrediënten in een Melton Mowbray Pork Pie moeten worden gebruikt. Dit zijn de facultatieve ingrediënten die mogen worden gebruikt. Andere ingrediënten zijn niet toegestaan. Glazuur (eieren en/of melk) — De glazuurlaag doet de goudbruine kleur van de gebakken pastei beter uitkomen. Eieren en melk worden zowel door de mensen thuis als bij de commerciële productie gebruikt om pasteitjes en broodproducten een mooiere bruinebakken kleur te geven. Paneermeel of beschuit Zetmeel Deze ingrediënten worden vaak als verdikkingsmiddel gebruikt om ervoor te zorgen dat de (nog rauwe) vulling kneedbaar is. Zij houden de vleessappen vast terwijl het product wordt gebakken en zorgen voor een consistente vleestextuur in het gebakken eindproduct. De maximumhoeveelheden van deze facultatieve ingrediënten worden eveneens vermeld.
Voor de vervaardiging van Melton Mowbray Pork Pies mogen geen andere ingrediënten dan de hierboven vermelde ingrediënten en hun bestanddelen, worden gebruikt	Deze wijziging dient ter verduidelijking dat alleen de hierboven vermelde ingrediënten mogen worden gebruikt en geen andere.
Voordat de pastei wordt bereid, worden de ingrediënten voor het deeg van de korst tot deegklompen of -lappen gekneed.	Schrapping van „die een tijdlang moeten rusten” omdat niet duidelijk is wat hier precies mee wordt bedoeld en omdat deze stap in het productieproces de Melton Mowbray Pork Pie niet onderscheidt van andere varkensvleespasteien.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product (punt 4.5 van het productdossier)	
Wijziging	Toelichting
Het varkensvlees wordt vervolgens in dobbelsteentjes gesneden of fijngehakt en met de andere ingrediënten voor de pasteivulling gemengd.	Deze wijziging verduidelijkt welke ingrediënten bestemd zijn voor de vulling.
indien nodig krijgen de pasteien een glazuurlaag en worden ze gebakken tot de deegkorst goudbruin is en dan afgekoeld; vervolgens wordt de gelei toegevoegd;	Deze wijziging verduidelijkt op welk moment van het productieproces de pasteien eventueel een glazuurlaag krijgen.

Dit verzoek tot wijziging is ingediend ter verduidelijking van de rol van de verdikkingsmiddelen en andere ingrediënten die worden gebruikt bij de vervaardiging van Melton Mowbray Pork Pies. De toegevoegde ingrediënten worden reeds jarenlang door de producenten gebruikt. Het belang van de opneming ervan in punt 4.5 is over het hoofd gezien op het moment waarop het woord „**slechts**” werd toegevoegd vóór de lijst van ingrediënten toen de oorspronkelijke aanvraag naar Brussel is doorgezonden. Er dient uitdrukkelijk te worden opgemerkt dat deze toevoegingen geen wijziging van het aangegeven minimale vleesgehalte (30 % in het eindproduct) tot gevolg hebben, en dat de woorden „ingrediënten voor de pasteivulling” in de oorspronkelijke „Werkwijze voor het verkrijgen van het product” verwijzen naar de ingrediënten die nu in het verzoek tot wijziging zijn opgenomen.

BIJLAGE II

ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van de geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾

„MELTON MOWBRAY PORK PIE”

EG-nummer: UK-PGI-0105-0947-03.02.2012

BGA (X) BOB ()**1. Naam**

„Melton Mowbray Pork Pie”

2. Lidstaat of derde land

Verenigd Koninkrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Melton Mowbray Pork Pies” (Melton Mowbray varkensvleespasteien) danken hun karakteristieke vorm aan de boogvormige pasteikorst waarmee ze zijn omgeven. Deze pasteikorst is goudbruin van kleur met een stevige textuur. De varkensvleesvulling is niet verduurzaamd en daardoor grijsig van kleur — de kleur van gebraden varkensvlees. De vulling is vochtig en grof gehakt. Overeenkomstig de EU-definitie van „vlees” moet het product in zijn geheel ten minste 30 % vlees bevatten. Tussen de vulling en de pasteikorst bevindt zich een laag gelei.

De pasteikorst heeft de rijke smaak van gebak terwijl de vulling een pittige vleessmaak heeft en vooral met peper is gekruid. De pasteien mogen geen kunstmatige kleur- of smaakstoffen dan wel bewaarmiddelen bevatten. Ze worden verkocht in verschillende maten en gewichten en aangeboden op diverse verkooppunten zoals traditionele slagerijen, supermarkten, delicatessenzaken en traiteurs.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De volgende ingrediënten zijn verplicht voor de vervaardiging van Melton Mowbray Pork Pies:

varkensvlees (onverduurzaamd varkensvlees)

zout

reuzel en/of bakvet

tarwemeel

varkensgelatine en/of varkensbouillon

water

kruiden.

3.4. Facultatieve ingrediënten — de volgende ingrediënten mogen worden gebruikt:

eieren of melk (uitsluitend voor glazuur)

paneermeel of beschuit

zetmeel.

Wanneer deze facultatieve ingrediënten worden gebruikt, mag de totale hoeveelheid in het eindproduct niet meer dan 8 % bedragen. Afzonderlijk, glazuur < 1 %, paneermeel of beschuit < 2 %, zetmeel < 5 %.

Er mogen geen andere ingrediënten worden gebruikt bij de vervaardiging van Melton Mowbray Pork Pies. Voor de vervaardiging van Melton Mowbray Pork Pies mogen geen andere ingrediënten dan de hierboven vermelde ingrediënten en hun bestanddelen, worden gebruikt

⁽¹⁾ Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.

3.5. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

N.v.t.

3.6. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De vervaardiging en samenstelling van de Melton Mowbray Pork Pies vinden plaats in het afgebakende gebied en omvatten de volgende stappen van het productieproces:

- voordat de pastei wordt bereid, worden de ingrediënten voor het deeg van de korst tot deegklompen of -lappen gekneed,
- het varkensvlees wordt vervolgens in dobbelsteentjes gesneden of fijngehakt en met de andere ingrediënten voor de pasteivulling gemengd,
- het deeg wordt vormgegeven in een ringvorm of rond een houten stamper (of een soortgelijke vorm),
- de pasteivulling wordt op de pasteibodem geschept en verdeeld; een deeglap, of het reeds als deksel gevormde deeg, wordt over de pastei geplaatst en aan de rand hiervan wordt een ribbel gevormd zodat de pastei verzegeld is. Sommige pasteien worden met de hand in vorm gebracht en bij sommige wordt met de hand een decoratieve ribbel aangebracht,
- dan worden de ronde vormen weggehaald en worden de pasteien — zonder bakvorm — op de bakplaat geplaatst. Sommige pasteien worden in deze toestand ingevroren en opgeslagen om later te worden gebakken of worden als diepvriesproduct verkocht om elders te worden gebakken,
- indien nodig krijgen de pasteien een glazuurlaag en worden ze gebakken tot de deegkorst goudbruin is en dan afgekoeld; vervolgens wordt de gelei toegevoegd,
- dan worden ze gekoeld tot minder dan 8 °C,
- de pasteien worden vervolgens hetzij verpakt en voorzien van een datumcode zodat ze klaar zijn voor de kleinhandel, hetzij onverpakt bewaard,
- ze kunnen in afwachting van hun verkoop in een koelruimte worden opgeslagen. Sommige pasteien worden warm verkocht, binnen vier uur na het toevoegen van de gelei.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

De inspectiedienst verleent ieder lid van de Melton Mowbray Pork Pie Association een eigen certificaatnummer dat zichtbaar moet worden aangebracht op de verpakking en op alle andere bij de verkoop van Melton Mowbray Pork Pies gebruikte materialen. Dankzij dit unieke certificaatnummer kan iedere verkochte pastei rechtstreeks tot bij de producent worden getraceerd. De kleinere producenten verkopen sommige van de door hen vervaardigde producten via hun eigen kleinhandels terwijl de grotere producenten gebruikmaken van de belangrijke distributiekanaalen.

Het Food Standards Agency verleent de producenten een keurmerk en dit keurmerk gecombineerd met een datumcode maakt het mogelijk het product volledig na te sporen vanaf het verkooppunt, via de geproduceerde partij, tot bij de erkende leveranciers van elk van de ingrediënten.

3.8. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

De Melton Mowbray Pork Pie Association houdt toezicht op het gebruik van haar waarmerk door elk van haar leden. Het waarmerk mag op verpakkingen en alle in de verkooppunten gebruikte reclamematerialen worden aangebracht.



4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied**

De stad Melton Mowbray en de regio daaromheen die als volgt is begrensd:

- in het noorden, door de A52, tussen het kruispunt met de M1 en de A1, inclusief Nottingham,
- in het oosten, door de A1, tussen het kruispunt met de A52 en de A605, inclusief Grantham en Stamford,
- in het westen, door de M1, tussen het kruispunt met de A52 en de A45,
- in het zuiden door de A45 en de A605, tussen het kruispunt met de M1 en de A1, inclusief Northampton.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Uitvoerig onderzoek door een plaatselijke historicus heeft aan het licht gebracht dat de productie van de Melton Mowbray Pork Pie aan het begin en in het midden van de negentiende eeuw, toen de pasteien voor het eerst op commerciële schaal werden vervaardigd, ten gevolge van geografische en economische belemmeringen tot de stad Melton Mowbray en het omliggende district was beperkt.

Het in punt 4 beschreven geografische gebied reikt verder dan het oorspronkelijke productiegebied. Hierbij is rekening gehouden met het feit dat vorengenoemde belemmeringen in de loop der tijden stilaan verdwenen en wordt ook erkend dat de productie van Melton Mowbray Pork Pie volgens de in punt 3.5 beschreven productie-methode al 100 jaar lang in de ruimere regio rond Melton Mowbray plaatsvindt.

Vanaf het midden van de achttiende eeuw begonnen de lui die in de herfst of winter op de vossen kwamen jagen, hun jachtactiviteiten toe te spitsen op de stad Melton Mowbray. Tijdens die herfst- en wintermaanden werden er varkens geslacht en werden er varkensvleespasteien gemaakt. De leden van het jachtpersoneel droegen deze pasteien mee in hun zakken om ze als tussendoortje te eten wanneer ze -ingaaand op de wensen van de rijke vossenjagers — de paarden van het ene dorp naar het andere brachten. Al spoedig ontdekten ook de stevig paardrijdende vossenjagers deze heerlijke eenvoudige boerenpasteien en begonnen zij deze mee te nemen in tassen en zakken om ze tijdens de jacht te verorberen.

Deze rijkelui die in de herfst en winter kwamen jagen, vonden de lekkere pasteien die hun bij het ontbijt werden voorgeschoteld zo overheerlijk dat ze de wens uitten dat deze ook in hun clubs in Londen zouden worden geserveerd. Met behulp van de postkoets Leeds-Londen, die dagelijks reed, startte Edward Adcock in 1831 met het vervoer van de varkensvleespasteien van Melton Mowbray naar de hoofdstad. Dat was het begin van de commercialisering en de promotie van de varkensvleespasteien van Melton Mowbray.

De komst van de spoorwegen zorgde voor een ingrijpende verandering van de sector. Er werd niet langer gebruikgemaakt van de door paarden getrokken postkoetsen om de pasteien naar Londen en andere belangrijke steden te vervoeren; in plaats daarvan werden bij de spoorwegen speciale rijtuigen besteld. Dicht bij het station van Melton Mowbray rezen bakkerijen uit de grond en de pasteien werden vervoerd naar plaatsen in het gehele VK en zelfs — met gebruikmaking van de gekoelde ruimen van vrachtschepen die naar deze landen terugkeerden — uitgevoerd naar Australië, Nieuw-Zeeland en Zuid-Afrika. De faam van de pasteien verbreidde zich en vanaf 1870 tot aan het eind van de eeuw kenden de pasteien een regelrechte boom. Ten gevolge van het groeiend succes van het product ondernamen enkele fabrikanten een mislukte poging om het tegen namaak te beschermen.

De eerste wereldoorlog maakte een einde aan de uitvoer en luidde de neergang van de sector in. De laatste 20 jaar is er evenwel sprake van een heropleving en breidt de sector opnieuw uit om aan de groeiende vraag naar dit alom inzetbare voedingsmiddel te voldoen. Melton Mowbray Pork Pies die in het omschreven gebied zijn vervaardigd, zijn nu te koop in talrijke grote supermarkten en worden ook weer uitgevoerd.

5.2. Specificiteit van het product

Melton Mowbray Pork Pies (Melton Mowbray varkensvleespasteien) danken hun karakteristieke vorm aan de boogvormige pasteikorst waarmee ze zijn omgeven. Deze pasteikorst is goudbruin van kleur met een stevige textuur. Het varkensvlees dat bestemd is voor de vulling is niet verduurzaamd en daardoor grijsig van kleur — vergelijkbaar met de kleur van gebraden varkensvlees. De textuur van de vulling is vochtig en grof gehakt. Overeenkomstig de EU-definitie van „vlees” moet het product in zijn geheel ten minste 30 % vlees bevatten. Tussen de vulling en de pasteikorst bevindt zich een laag gelei.

De pasteikorst heeft de rijke smaak van gebak terwijl de vulling een pittige vleessmaak heeft en vooral met peper is gekruid. De pasteien mogen geen kunstmatige kleur- of smaakstoffen dan wel bewaarmiddelen bevatten.

Melton Mowbray Pork Pies onderscheiden zich duidelijk van andere varkensvleespasteien door hun verpakking, hun vorm en de afzet op de verkooppunten. Er wordt een meerprijs van 10 à 15 % voor betaald in vergelijking met andere varkensvleespasteien omdat ze een specifieke faam genieten, anders zijn dan de andere pasteien en het dus waard zijn dat er meer voor wordt betaald. De Melton Mowbray Pork Pie Association werd in 1998 opgericht om al de producenten in het omschreven gebied te verenigen en zo de authentieke Melton Mowbray varkensvleespastei te beschermen en het publiek te informeren over de oorsprong van het product.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

Vanaf de zestiende eeuw werden rond de stad Melton Mowbray vele stukken grond ingesloten. Hierdoor was er niet langer sprake van een landschap met open velden en ontstonden de omheinde velden die zo karakteristiek zijn voor East Midland. Het gevolg hiervan was dat als belangrijkste landbouwactiviteit niet langer schapen werden gehouden maar werd overgeschakeld op gereguleerde rundveehouderij. Van het melkoverschot van de koeien werd kaas gemaakt, met name de Blue Stilton. Bij de kaasproductie ontstaat evenwel wei als nevenproduct. Gemengd met zemelen levert deze wei uitstekend varkensvoer. De zuivelboeren begonnen dus stallen te bouwen en varkens te houden die werden gevoederd met de overschotten van de kaasproductie.

In recentere tijden was er vanuit diverse hoeken belangstelling voor de Melton Mowbray Pork Pies. De internationale reisgids „Lonely Planet” verwijst naar de stad Melton Mowbray en beschrijft haar als de stad „which gave the world the best pork pies under the sun” (waar je de beste varkensvleespasteien ter wereld eet). De hernieuwde populariteit van het product bleek ook toen de Duke of Gloucester in 1996 bij zijn bezoek aan de winkel van een producent in de publiciteit kwam en in het kader van een krantenartikel werd gefotografeerd terwijl hij Melton Mowbray Pork Pies proefde. De BBC zette de Melton Mowbray Pork Pies ook in de verf in haar populaire, in primetime uitgezonden tv-programma „Food and Drink”.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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