

REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 584/2013 DA COMISSÃO**de 18 de junho de 2013****que aprova uma alteração menor do Caderno de Especificações de uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Melton Mowbray Pork Pie (IGP)]**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (UE) n.º 1151/2012 entrou em vigor a 3 de janeiro de 2013. Este regulamento revoga e substitui o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾.
- (2) Em conformidade com o artigo 9.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão examinou o pedido, apresentado pelo Reino Unido, de aprovação de uma alteração ao Caderno de Especificações da Indicação Geográfica Protegida «Melton Mowbray Pork Pie», registada pelo Regulamento (CE) n.º 566/2009 ⁽³⁾ da Comissão.

(3) Pretende-se com o pedido de alteração clarificar o papel dos espessantes e outros ingredientes utilizados no fabrico da «Melton Mowbray Pork Pie».

(4) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Dado tratar-se de uma alteração menor, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento previsto nos artigos 50.º a 52.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O Caderno de Especificações da Indicação Geográfica Protegida «Melton Mowbray Pork Pie» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O Documento Único com os principais elementos do Caderno de Especificações figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 18 de junho de 2013.

Pela Comissão
Em nome do Presidente,
Dacian CIOLOȘ
Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽³⁾ JO L 168 de 30.6.2009, p. 20.

ANEXO I

Aprova-se a seguinte alteração ao Caderno de Especificações da Indicação Geográfica Protegida «Melton Mowbray Pork Pie»:

Método de obtenção (secção 4.5 das especificações)	
Alteração	Justificação
4.5. Método de obtenção: Ingredientes para o fabrico da «Melton Mowbray Pork Pie»: Ingredientes obrigatórios – É obrigatória a utilização dos seguintes ingredientes: Carne de porco não curada Sal Banha e/ou matérias gordas Farinha de trigo Gelatina de porco e/ou de caldo de ossos de porco Água Especiarias Ingredientes facultativos – Podem ser utilizados os seguintes ingredientes: Ovo e/ou leite (exclusivamente para pincelar a cobertura) Pão ou tosta ralados Amido A utilização de ingredientes facultativos está sujeita ao limite total de 8 %. Individualmente: Cobertura < 1 % Pão ou tosta ralados < 2 % Amido < 5 %	Esclarece quais são os ingredientes obrigatórios no fabrico da «Melton Mowbray Pork Pie». Ingredientes facultativos autorizados (exclusivamente os especificados). Cobertura (ovo e/ou leite) – Acentua a cor castanho-dourada da empada pronta. O ovo e o leite são utilizados nos produtos de padaria, no fabrico caseiro e comercial, para acentuar o aspeto dourado dos produtos de padaria e pastelaria. Pão ou tosta ralados Amido Estes agentes, frequentemente utilizados como espessantes, facilitam o trabalho do recheio (cru), absorvem o suco da carne durante a cozedura e garantem a consistência da textura da carne no produto acabado. Especificam-se igualmente as quantidades máximas dos ingredientes facultativos.
No fabrico da «Melton Mowbray Pork Pie», é proibida a utilização de ingredientes não especificamente mencionados (para além dos ingredientes constituintes dos mesmos).	Clarifica-se assim que os únicos ingredientes autorizados são os expressamente referidos.
Misturam-se os ingredientes da massa, a que se dá a forma de discos com as respetivas tampas, antes de se proceder à preparação das empadas propriamente ditas.	Suprime-se «deixando-se em seguida em repouso até», pois o significado não é claro, uma vez que não se trata de um ponto do processo de fabrico que distinga a «Melton Mowbray Pork Pie» de outras empadas de porco.

Método de obtenção (secção 4.5 das especificações)	
Alteração	Justificação
A carne de porco é cortada em cubos ou picada e misturada com os restantes ingredientes do recheio.	Esclarece-se quais os ingredientes que constituem o recheio.
Pincela-se a cobertura das empadas (se for caso disso) e levam-se ao forno até a massa adquirir um tom castanho-dourado, após o que são arrefecidas e é introduzida a gelatina.	Clarifica-se em que momento do fabrico das empadas se procede ao acabamento da cobertura, que é facultativo.

Pretende-se com o pedido de alteração clarificar o papel dos espessantes e outros ingredientes utilizados no fabrico da «Melton Mowbray Pork Pie». Os fabricantes utilizam estes ingredientes há muitos anos. A importância da sua menção na secção 4.5 foi descurada no momento em que se introduziu o termo «**unicamente**» na lista de ingredientes, quando se enviou o primeiro pedido para Bruxelas. Especifica-se que estas adendas não alteram o teor mínimo de carne indicado (30 % no produto acabado), e que a expressão «ingredientes do recheio», no «Método de obtenção» original se refere aos ingredientes agora incluídos no Pedido de Alteração.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾

«MELTON MOWBRAY PORK PIE»

N.º CE: UK-PGI-0105-0947-03.02.2012

IGP (X) DOP ()

1. Nome

«Melton Mowbray Pork Pie»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Reino Unido

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

A «Melton Mowbray Pork Pie» (empada de carne de porco) tem uma crosta abaulada que lhe confere a forma arredondada característica. A massa, castanho-dourada, tem consistência succulenta. A carne de porco, que constitui o recheio, não é curada e tem cor esbranquiçada (cor da carne de porco assada). O recheio apresenta-se húmido, em pequenas partículas. Nos termos da definição de carne da UE, o teor mínimo de carne do produto no seu todo deve ser de 30 %. Entre o recheio e a massa há uma camada de gelatina.

A massa tem um sabor pronunciado a produto feito no forno e o recheio tem sabor a carne, temperada especialmente com pimenta. As empadas não devem conter corantes, aromatizantes nem conservantes artificiais. Os produtos são colocados à venda em embalagens de vários tamanhos e pesos, em diversos pontos de venda, desde os talhos tradicionais até aos supermercados, passando pelas mercearias finas e pelos pontos de venda de alimentos.

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

Ingredientes obrigatórios autorizados no fabrico da «Melton Mowbray Pork Pie»:

Carne de porco fresca

Sal

Banha e/ou matérias gordas

Farinha de trigo

Gelatina de porco e/ou de caldo de ossos de porco

Água

Especiarias

3.4. Ingredientes facultativos – Podem ser utilizados os seguintes ingredientes:

Ovo ou leite (exclusivamente para pincelar a cobertura)

Pão ou tosta ralados

Amido

A utilização de ingredientes facultativos está sujeita ao limite total de 8 %. Individualmente: Cobertura < 1 %, Pão ou tosta ralados < 2 % Amido < 5 %.

Os únicos ingredientes autorizados no fabrico da «Melton Mowbray Pork Pie» são os expressamente referidos. É proibida a utilização de ingredientes não especificamente mencionados (para além dos ingredientes constituintes dos mesmos).

⁽¹⁾ Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

3.5. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

Não aplicável

3.6. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

O fabrico e acabamento da «Melton Mowbray Pork Pie» ocorrem na área geográfica identificada, segundo o seguinte método:

- Misturam-se os ingredientes da massa, a que se dá a forma de discos com as respetivas tampas, antes de se proceder à preparação das empadas propriamente ditas;
- A carne de porco é cortada em cubos ou picada e misturada com os restantes ingredientes do recheio;
- Os discos de massa revestem moldes em forma de anel ou cilindros ou outro suporte semelhante;
- O recheio é distribuído pelos discos e colocado na base da empada; a cobertura de massa, pré-cortada ou não, é colocada a tapar o recheio e apertada de forma a fechar a empada; em certos casos, as empadas são trabalhadas à mão para obterem a sua forma final; outras têm um acabamento decorativo, igualmente feito à mão;
- Em seguida, as empadas são retiradas dos moldes em forma de anel e colocadas num tabuleiro de ir ao forno, sem suporte; nesta fase, algumas empadas são congeladas e armazenadas para serem levadas ao forno mais tarde, sendo também possível vendê-las congeladas para serem cozinhadas noutra local;
- Pincela-se a cobertura das empadas (se for caso disso) e levam-se ao forno até a massa adquirir um tom castanho-dourado, após o que são arrefecidas e é introduzida a gelatina;
- O produto final é deixado a arrefecer e é mantido a uma temperatura inferior a 8 °C;
- A partir desse momento, as empadas podem ser acondicionadas e datadas para a venda a retalho, podendo também ficar sem embalagem;
- Podem ser colocadas em lugar refrigerado na pendência da venda; algumas são vendidas quentes, nas quatro horas seguintes à adição da gelatina.

3.7. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.

O organismo de inspeção atribui a cada membro da *Melton Mowbray Pork Pie Association* o seu próprio número de certificação, que deve ser apostado na embalagem e em qualquer outro material utilizado para a venda da «Melton Mowbray Pork Pie». Este número único permite rastrear cada empada, desde a venda até ao produtor. No caso dos pequenos produtores, alguns dos produtos elaborados são vendidos apenas através dos seus próprios pontos de venda a retalho, enquanto os produtores maiores os vendem através das grandes empresas de distribuição.

A *Food Standards Agency* emite aos produtores uma marca sanitária que, juntamente com um código de data de fabrico, permite a rastreabilidade total de cada lote de produtos, desde o ponto de venda até ao lote de produção e aos fornecedores aprovados de cada ingrediente utilizado.

3.8. Regras específicas relativas à rotulagem

A *Melton Mowbray Pork Pie Association* controla a utilização do seu próprio selo de autenticidade, concedido a cada um dos membros. O referido selo pode figurar nas embalagens e no material utilizado nos locais de venda.



4. Delimitação concisa da área geográfica

A localidade de Melton Mowbray e a região circundante, a seguir delimitada:

- A norte, pela A52, entre a M1 e a A1 e incluindo a cidade de Nottingham;
- A leste, pela A1, entre a A52 e a A605 e incluindo as cidades de Grantham e Stamford;
- A oeste, pela M1, entre a A52 e a A45;
- A sul, pela A45 e pela A605, entre a M1 e a A1 e incluindo a localidade de Northampton.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

Pesquisas aprofundadas de um historiador local demonstraram que entre o princípio e meados do século XIX, quando as empadas começaram a ser fabricadas com objetivos comerciais, a produção da «Melton Mowbray Pork Pie» limitava-se à localidade de Melton Mowbray e arredores imediatos, devido a barreiras geográficas e económicas.

A área geográfica identificada no ponto 4 é maior do que a área de produção original. Efetivamente, por um lado, com o tempo, essas barreiras tornaram-se menos importantes e, por outro, o método de obtenção descrito no ponto 3.5 é aplicado há um século na zona mais vasta em torno de Melton Mowbray.

A partir de meados do século XVIII, os caçadores sazonais de raposa concentraram as suas atividades de caça na localidade de Melton Mowbray. Nos meses de outono e inverno, os suínos eram abatidos e preparavam-se as empadas de carne de porco. Os homens ao serviço dos caçadores enfiavam no bolso as empadas, que petiscavam enquanto conduziam os cavalos à volta das aldeias conforme as ordens dos caçadores abastados. Estas deliciosas e simples empadas caseiras depressa chamaram a atenção destes caçadores aguerridos, que passaram também a levá-las consigo nos bolsos e em sacos para as comerem durante a caçada.

Os caçadores sazonais abastados apreciavam tanto as deliciosas empadas que lhes eram servidas ao pequeno-almoço, que quiseram tê-las também nos clubes londrinos que frequentavam. Em 1831, Edward Adcock começou a expedir empadas de carne de porco de Melton Mowbray para Londres, utilizando a diligência diária que ligava Leeds à capital. Assim começou a comercialização e promoção da «Melton Mowbray Pork Pie».

O caminho de ferro transformou este negócio. Em vez de se utilizarem as diligências diárias para transportar as empadas para Londres e para outras grandes cidades, foram fretadas carruagens especiais na rede de caminhos de ferro. Construíram-se fornos perto da estação de Melton Mowbray e as empadas eram transportadas para todo o Reino Unido e mesmo para a Austrália, a Nova Zelândia e África do Sul nos porões frigoríficos dos navios que regressavam a esses países. A fama das empadas alastrou a partir da década de 1870 e no virar do século o setor conheceu uma forte expansão. Em consequência da crescente fama do produto, alguns dos principais fabricantes tentaram, sem êxito, proteger a denominação de imitações.

A Primeira Guerra Mundial acabou com a exportação deste produto e marcou o início do declínio da produção. Contudo, nos últimos 20 anos assistiu-se a um ressurgimento, com a produção a aumentar de novo para dar resposta a uma procura crescente deste versátil produto alimentar. A «Melton Mowbray Pork Pie» fabricada na área identificada está agora à venda em muitos dos grandes supermercados e voltou a ser exportada para o estrangeiro.

5.2. Especificidade do produto

A «Melton Mowbray Pork Pie» tem crosta abaulada que lhe confere forma arredondada característica. A massa, castanho-dourada, tem uma consistência suculenta. A carne de porco, que constitui o recheio, não é curada e tem cor acinzentada (cor da carne de porco assada). O recheio apresenta-se húmido, em pequenas partículas. Nos termos da definição de carne da UE, o teor mínimo de carne do produto no seu todo deve ser de 30 %. Entre o recheio e a massa há uma camada de gelatina.

A massa tem um sabor pronunciado a produto feito no forno, e o recheio tem sabor a carne, temperada especialmente com pimenta. As empadas não devem conter corantes, aromatizantes nem conservantes artificiais.

A «Melton Mowbray Pork Pie» distingue-se claramente das outras empadas de carne de porco pela sua embalagem, design e comercialização no ponto de venda. É mais cara do que as outras empadas semelhantes (mais 10 % a 15 %), o que se deve à sua fama particular, que a distingue e que justifica um preço mais alto. A *Melton Mowbray Pork Pie Association* foi instituída em 1998 a fim de reunir todos os produtores na área delimitada para garantir a proteção da autêntica «Melton Mowbray Pork Pie» e sensibilizar para a origem do produto.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

A partir do século XVI, registou-se em torno da localidade de Melton Mowbray um importante emparcelamento das terras, em consequência do qual desapareceram os campos abertos e se desenvolveram as parcelas delimitadas pelas sebes tão características da paisagem rural de East Midland. Isto levou a que a principal atividade agrícola passasse da criação de ovinos em campo aberto para a criação controlada de bovinos. Os excedentes de leite de vaca eram convertidos em queijo, nomeadamente o Blue Stilton. Um dos subprodutos da produção de queijo é o soro de leite, que, misturado com sêneas, constitui um excelente alimento para os suínos. Os produtores de leite construíam pocilgas e criavam animais, que alimentavam com os excedentes da sua produção de queijo.

Mais recentemente, a «Melton Mowbray Pork Pie» despertou a atenção de diversas maneiras. O guia turístico internacional «Lonely Planet» faz referência à localidade de Melton Mowbray, descrevendo-a como a «que faz as melhores empadas de carne de porco ao cimo da Terra». A popularidade reconquistada do produto foi provada em 1996, quando o Duque de Gloucester lhe deu uma certa publicidade aquando de uma visita a uma loja de produtores e foi fotografado para um artigo de jornal a saborear este produto. A BBC também difundiu uma reportagem sobre o produto no âmbito do popular programa «Food and Drink», transmitido em horário nobre.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

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