

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2008/C 85/11)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho <sup>(1)</sup>. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

**REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**

**«MELTON MOWBRAY PORK PIE»**

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

**DOP ( ) IGP ( X )**

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

**1. Serviço competente do Estado-Membro:**

Nome: Department for the Environment, Food and Rural Affairs  
Endereço: Food Chain Marketing and Competitiveness Division Food Exports and  
Regional Food Branch Area 4C  
Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR  
United Kingdom  
Telefone: (44-207) 238 66 87  
Fax: (44-207) 238 57 28  
E-mail: simon.johnson@defra.gsi.gov.uk

**2. Agrupamento:**

Nome: The Melton Mowbray Pork Pie Association  
Endereço: P.O. Box 5540 Melton Mowbray  
Leicestershire LE13 1YU  
United Kingdom  
Telefone: (44-166) 456 93 88  
Fax: —  
E-mail: mocalaghan@tiscali.co.uk  
Composição: Produtores/transformadores ( X ) outra ( )

**3. Tipo de produto:**

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

**4. Caderno de especificações:**

[Resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

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

4.2. *Descrição:* As *Melton Mowbray Pork Pies* (empadas de carne de porco) têm uma crosta abaulada que lhes confere a forma arredondada característica. A massa, castanho-dourado, tem uma consistência succulenta. A carne de porco, que constitui o recheio, não é curada e, conseqüentemente, tem uma cor esbranquiçada (cor da carne de porco assada). O recheio apresenta-se húmido, em pequenas partículas. 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.

<sup>(1)</sup> JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.



- 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 em casa,
- as empadas vão então 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 num lugar refrigerado na pendência da venda; algumas são vendidas quentes, nas quatro horas seguintes à adição da gelatina.

As empadas são comercializadas em diversos pontos de venda, desde os principais supermercados até às próprias lojas dos produtores.

- 4.6. *Relação:* A partir do século XVI, registou-se em torno da cidade de Melton Mowbray uma importante parcelização das terras, em consequência da qual desapareceram os campos abertos e se desenvolveram as parcelas delimitadas pelas sebes tão características da paisagem rural do East Midland. Isto levou a que a principal actividade 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.

Em Leicestershire, para delimitar as parcelas planta-se espinheiro-alvar ao longo das cabeceiras de campo (limites das parcelas). Quando atinge aproximadamente dois metros de altura, a sebe é podada de modo a formar uma barreira impenetrável ao longo dos fossos de delimitação, que constituem pistas ideais para as raposas, o que, por sua vez, leva a um aumento destes animais. Para controlar este crescimento da população de raposas, recorria-se à caça com matilhas de cães. Estas matilhas eram dirigidas por cavaleiros — foi assim que a caça à raposa enquanto desporto praticado no Outono/Inverno começou a florescer. A partir de meados do século XVIII, os caçadores sazonais de raposa concentraram as suas actividades de caça na cidade de Melton Mowbray. Nos meses de Outono e Inverno, os suínos eram abatidos e eram preparadas 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 exportar 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 por 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 da empada alastrou a partir da década de 1870 e no virar do século o sector 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. As *Melton Mowbray Pork Pies* fabricadas na zona delimitada estão agora à venda em muitos dos grandes supermercados e voltaram a ser exportadas para o estrangeiro.

Mais recentemente, as *Melton Mowbray Pork Pies* despertaram a atenção de diversas maneiras. O guia turístico internacional «Lonely Planet» faz referência à cidade de Melton Mowbray descrevendo-a como a cidade que faz as melhores empadas de carne de porco existentes 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 este produto no âmbito do popular programa «Food and Drink», transmitido no horário nobre.

As *Melton Mowbray Pork Pies* distinguem-se claramente das outras empadas de carne de porco pela sua embalagem, *design* e comercialização no ponto de venda. São mais caras do que as outras empadas semelhantes (mais 10 % a 15 %) o que se deve à sua fama particular, que as 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 protecção da autêntica *Melton Mowbray Pork Pie* e sensibilizar para a origem do produto.

4.7. *Estrutura de controlo:*

Nome: Product Authentication Inspectorate Limited

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

Telefone: (44-190) 323 77 99

Fax: (44-190) 320 44 45

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

4.8. *Rotulagem:* Após o registo, o símbolo da indicação geográfica protegida (IGP) é apostado ao lado da denominação registada.

---