

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 584/2013 AL COMISIEI**din 18 iunie 2013****de aprobare a unei modificări minore a caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Melton Mowbray Pork Pie (IGP)]**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare⁽¹⁾, în special articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf,

întrucât:

(1) Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 a intrat în vigoare la 3 ianuarie 2013. Acesta a abrogat și a înlocuit Regulamentul (CE) nr. 510/2006 din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare⁽²⁾.

(2) În conformitate cu articolul 9 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, Comisia a examinat cererea Regatului Unit de aprobare a modificărilor aduse caietului de sarcini al indicației geografice protejate „Melton Mowbray Pork Pie”, înregistrată în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 566/2009 al Comisiei⁽³⁾.

(3) Cererea are drept scop modificarea caietului de sarcini prin clarificarea rolului agenților de îngroșare și al altor ingrediente utilizate la fabricarea produsului „Melton Mowbray Pork Pie”.

(4) Comisia a examinat modificările în cauză și a decis că acestea sunt întemeiate. Întrucât este vorba despre o modificare minoră, Comisia o poate adopta fără a recurge la procedura stabilită la articolele 50-52 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al indicației geografice protejate „Melton Mowbray Pork Pie” se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Documentul unic care reia elementele principale ale caietului de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 18 iunie 2013.

Pentru Comisie,
pentru președinte
Dacian CIOLOȘ
Membru al Comisiei

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

⁽³⁾ JO L 168, 30.6.2009, p. 20.

ANEXA I

Se aprobă următoarele modificări aduse caietului de sarcini al indicației geografice protejate „Melton Mowbray Pork Pie”:

Metoda de obținere (secțiunea 4.5 din caietul de sarcini)	
Modificare	Explicație
4.5. Metoda de obținere: Ingrediente utilizate pentru fabricarea produsului „Melton Mowbray Pork Pie”:	
Ingrediente obligatorii — Trebuie utilizate următoarele ingrediente:	Această modificare clarifică toate ingredientele care <u>trebuie</u> utilizate în produsul „Melton Mowbray Pork Pie”.
Carne de porc neafumată	
Sare	
Slănină și/sau grăsime	
Făină de grâu	
Gelatină și/sau aspic din oase de porc	
Apă	
Condimente	
Ingrediente opționale — Pot fi utilizate următoarele ingrediente:	Acestea sunt singurele ingrediente opționale care pot fi utilizate.
Ouă și/sau lapte (numai pentru uns aluatul)	Materialul pentru uns (ouă și/sau lapte) — Potențiază culoarea maro-auriu a aluatului copt. Ouăle și laptele sunt folosite în produsele de brutărie și patiserie destinate atât consumului casnic, cât și comercializării pentru a potența aspectul rumen al produselor de patiserie și panificație.
Firimituri de pâine sau pesmet	Firimituri de pâine sau pesmet
Amidon	Amidon
Dacă se utilizează aceste ingrediente opționale, ele nu trebuie să reprezinte, în total, mai mult de 8 % din produsul final. Pentru fiecare ingredient în parte trebuie respectate următoarele proporții:	Aceste ingrediente, utilizate adesea ca agenți de îngroșare, asigură maleabilitatea umpluturii (atunci când este crudă), rețin sucurile cărnii în momentul coacerii produsului și asigură omogenitatea texturii cărnii în produsul final.
Material pentru uns < 1 %,	
Firimituri de pâine sau pesmet < 2 %	
Amidon < 5 %	Se menționează, de asemenea, cantitățile maxime ale acestor ingrediente opționale.
Niciun alt ingredient, în afara celor enumerate mai sus și a ingredientelor care intră în compoziția lor, nu poate fi utilizat pentru fabricarea produsului „Melton Mowbray Pork Pie”.	Scopul acestei modificări este de a clarifica faptul că nu pot fi utilizate decât ingredientele de mai sus și nu altele.
Se amestecă ingredientele necesare pentru prepararea aluatului. Acesta se modelează în formă de rulouri și capace înainte de confectionarea propriu-zisă a plăcintei.	Cuvintele „după care se lasă la dospit” au fost suprimate, întrucât sensul lor nu este clar definit, iar această etapă din procesul de producție nu reprezintă un element care să distingă produsul „Melton Mowbray Pork Pie” de alte plăcinte din carne de porc.

Metoda de obținere (secțiunea 4.5 din caietul de sarcini)	
Modificare	Explicație
Carnea de porc se taie bucăți sau se toacă și se amestecă cu celelalte ingrediente necesare pentru prepararea umpluturii.	Această modificare clarifică ce ingrediente sunt necesare pentru prepararea umpluturii.
Plăcintele se ung (dacă este necesar) și se pun apoi la cuptor până ce crusta capătă o culoare maro-auriu. Odată scoase din cuptor, se lasă la răcit și se adaugă aspicul.	Această modificare clarifică momentul în care are loc ungerea în timpul procesului de producție.

Scopul acestei cereri de modificare este de a clarifica rolul agenților de îngroșare și al altor ingrediente utilizate la fabricarea produsului „Melton Mowbray Pork Pie”. Producătorii utilizează de mulți ani ingredientele adăugate. Importanța includerii lor în secțiunea 4.5 a fost trecută cu vederea în momentul adăugării cuvântului „**numai**” înaintea listei de ingrediente atunci când cererea inițială a fost prezentată autorităților de la Bruxelles. Se precizează, în mod special, că aceste adăugări nu modifică valoarea minimă indicată a conținutului de carne (30 % în produsul final) și că mențiunea „celelalte ingrediente necesare pentru prepararea umpluturii”, utilizată în descrierea inițială a metodei de obținere, se referă la ingredientele enumerate în prezent în cererea de modificare.

ANEXA II

DOCUMENT UNIC

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾

„MELTON MOWBRAY PORK PIE”

Nr. CE: UK-PGI-0105-0947-03.02.2012

IGP (X) DOP ()**1. Denumire**

„Melton Mowbray Pork Pie”

2. Statul membru sau țara terță

Regatul Unit

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. Tip de produs**

Clasa 1.2. Produse din carne (preparată, sărată, afumată etc.)

3.2. Descrierea produsului cărui i se aplică denumirea de la punctul 1

„Melton Mowbray Pork Pies” (plăcintele de carne de porc Melton Mowbray) sunt acoperite de o crustă din aluat de patiserie bombată lateral, iar crusta este de culoare maro-auriu și are o consistență bogată. Carnea de porc, care constituie umplutura, nu este afumată și are culoarea cărnii de porc prăjite. Umplutura este zemoasă și mărunțită foarte fin. În conformitate cu definiția UE a cărnii, conținutul de carne al întregului produs trebuie să fie de minimum 30 %. Între umplutură și crustă se află un strat de aspic.

Crusta are un pronunțat gust de aluat copt, iar umplutura are o aromă bogată de carne și condimente, în special de piper. Plăcintele nu trebuie să conțină coloranți, arome sau conservanți artificiali. Produsul se comercializează în diverse formate de dimensiuni și greutate, în diverse puncte de vânzare, cum ar fi măcelăriile tradiționale, supermarketurile, magazinele de delicatese și magazinele de produse alimentare.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

Următoarele ingrediente sunt obligatorii pentru producerea *Melton Mowbray Pork Pies*:

carne de porc (neafumată);

sare;

slănină și/sau grăsime;

făină de grâu;

gelatină și/sau aspic din oase de porc;

apă;

condimente.

3.4. Ingrediente opționale — Pot fi utilizate următoarele ingrediente suplimentare:

ouă și/sau lapte (numai pentru uns aluatul);

firimituri de pâine sau pesmet;

amidon.

Dacă se utilizează aceste ingrediente opționale, ele nu trebuie să reprezinte, în total, mai mult de 8 % din produsul final. Pentru fiecare ingredient în parte trebuie respectate următoarele proporții: material pentru uns < 1 %, firimituri de pâine sau pesmet < 2 %, amidon < 5 %.

Niciun alt ingredient nu poate fi utilizat pentru fabricarea produsului „Melton Mowbray Pork Pie”. Niciun alt ingredient, în afara celor enumerate mai sus și a ingredientelor care intră în compoziția lor, nu poate fi utilizat pentru fabricarea produsului „Melton Mowbray Pork Pie”.

⁽¹⁾ Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

3.5. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

Nu se aplică.

3.6. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Fabricarea și asamblarea produsului „Melton Mowbray Pork Pie” se desfășoară în aria delimitată și includ următoarele etape de producție:

- se amestecă ingredientele necesare pentru prepararea aluatului. Acesta se modelează în formă de rulouri și capace înainte de confecționarea propriu-zisă a plăcintei;
- carnea de porc se taie cubulețe sau se toacă și se amestecă cu celelalte ingrediente necesare pentru prepararea umpluturii;
- rulourile de aluat se mulează pe peretele circular al unei tăvi cu fundul detașabil sau se modelează în jurul unui cilindru sau al altui suport de formă similară;
- umplutura se distribuie în mai multe părți, care se așează pe foaia de aluat ce va constitui baza plăcintei. Deasupra se așează capacul predecupat sau pur și simplu aplatizat, care se îndoaie pentru a se fixa mai bine de marginile forme. În unele cazuri, la fabricarea plăcintelor se utilizează și metode precum modelarea manuală a aluatului sau ornarea cu o rolă zimțată manuală pentru tăiat aluatul;
- plăcintele se scot apoi din forme și se așează pe o tavă de copt, fără niciun suport. Unele plăcinte se pot congela în această stare și se pot depozita pentru a fi coapte mai târziu sau pot fi vândute congelate pentru a fi coapte ulterior;
- plăcintele se ung (dacă este necesar) și se pun apoi la cuptor până ce crusta capătă o culoare maro-auriu. Odată scoase din cuptor, se lasă la răcit și se adaugă aspicul;
- în continuare, se lasă să se răcească la o temperatură de sub 8 °C;
- în această fază, plăcintele pot fi ambalate și date în vederea vânzării cu amănuntul, sau pot fi lăsate neambalate;
- plăcintele pot fi apoi așezate într-o încăpere răcoasă până la vânzare. Unele dintre ele se vând calde în primele patru ore după adăugarea aspicului.

3.7. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

Fiecare membru al asociației *Melton Mowbray Pork Pie Association* va primi propriul său număr de certificare, eliberat de organismul de control, număr care va trebui să figureze pe ambalaj și pe orice alt material utilizat pentru vânzarea produsului „Melton Mowbray Pork Pie”. Acest număr unic va permite trasabilitatea inversă, până la producător, a fiecărui produs vândut. În cazul micilor producători, unele dintre produse sunt vândute numai în propriile magazine de vânzare cu amănuntul, în timp ce producătorii mai importanți își vând produsele prin intermediul marilor rețele de distribuție.

Food Standards Agency acordă fiecărui producător o marcă de sănătate care permite, împreună cu utilizarea unui cod al datei de fabricație, trasabilitatea integrală a unui produs, de la punctul de vânzare și lotul de producție până la furnizorul autorizat al fiecărui ingredient care intră în componența produsului

3.8. *Norme specifice privind etichetarea*

Melton Mowbray Pork Pie Association va supraveghea utilizarea propriei ștampile de autentificare, acordate fiecăruia dintre membrii săi. Ștampila poate fi utilizată pe toate ambalajele și materialele utilizate pentru vânzarea produsului.



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Orașul Melton Mowbray și regiunea înconjurătoare, delimitată după cum urmează:

- la nord, de șoseaua A52, între M1 și A1, inclusiv orașul Nottingham;
- la est, de șoseaua A1, între A52 și A605, inclusiv orașele Grantham și Stamford;
- la vest, de autostrada M1, între A52 și A45;
- la sud, de șoselele A45 și A605, între M1 și A1, inclusiv orașul Northampton.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

În urma cercetărilor întreprinse de un istoric local, s-a demonstrat că, în prima jumătate a secolului al XIX-lea, când începuseră să fie comercializate plăcintele, barierele geografice și economice limitau producția de „Melton Mowbray Pork Pie” la orașul Melton Mowbray și la regiunea din imediata sa apropiere

Aria geografică descrisă în secțiunea 4 este mai extinsă decât aria de producție inițială. Aceasta dovedește totodată faptul că, în timp, barierele respective și-au pierdut din importanță și că, timp de o sută de ani, „Melton Mowbray Pork Pie” a fost produsă după metoda de obținere descrisă în secțiunea 3.5, într-o zonă mai vastă decât imediata apropiere a orașului Melton Mowbray

Începând de la jumătatea secolului al XVIII-lea, vânătorii de vulpi sezonieri au început să își concentreze activitățile de vânătoare în jurul orașului Melton Mowbray. În timpul lunilor de toamnă și de iarnă se tăiau porci din carnea cărora se făceau plăcinte (*pork pies*). Servitorii care însoțeau vânătorii își umpleau buzunarele cu aceste plăcinte de carne de porc, pentru a le mânca pe post de gustare în timp ce mutau caii dintr-un sat în altul, după dorința stăpânilor lor. Nu după multă vreme, aceste plăcinte țărănești, simple și gustoase, au atras atenția călăreților vânători care, la rândul lor, au început să le poarte în tăști și în buzunare pentru a le mânca în timpul vânătorii.

Vânătorilor sezonieri înstăriți le-au plăcut atât de mult plăcintele gustoase care li se serveau dimineața la micul dejun, încât au dorit să li se servească chiar și la cluburile lor din Londra. În 1831, Edward Adcock a început să „exporte” plăcintele de carne de porc din Melton Mowbray în Londra cu ajutorul diligenței care călătorea zilnic între Leeds și capitală. Astfel a început comercializarea și promovarea plăcintei „Melton Mowbray pork pie”.

Apoi a apărut calea ferată, care a transformat industria. În locul diligențelor trase de cai care livrau zilnic plăcintele la Londra și în alte orașe mari, transportul se făcea acum în vagoane speciale pe calea ferată. În apropierea gării din Melton Mowbray s-au construit patiserii, iar plăcintele erau transportate în tot Regatul Unit și chiar și în Australia, Noua Zeelandă și Africa de Sud, în calele frigorifice ale cargourilor care se întorceau în aceste țări. Faima plăcintelor a continuat să se răspândească și, începând cu anii 1870 și până la trecerea în noul secol, industria a înregistrat un avânt extraordinar. Datorită reputației crescânde a produsului, câțiva mari producători au încercat în zadar să îi protejeze numele împotriva imitațiilor.

Primul război mondial a pus capăt exporturilor și a marcat începutul declinului acestui sector. Cu toate acestea, în decursul ultimilor 20 de ani, sectorul a redevenit înfloritor, începând din nou să se extindă pentru a răspunde cererii din ce în ce mai mari de acest produs alimentar atât de versatil. În prezent, „Melton Mowbray pork pies” produse în aria delimitată sunt vândute în numeroase supermarketuri și sunt exportate din nou în întreaga lume.

5.2. Specificitatea produsului

„Melton Mowbray Pork Pies” sunt acoperite de o crustă din aluat de patiserie bombată lateral, care le conferă forma bombată caracteristică. Crusta este de culoare maro auriu și are o textură bogată. Carnea de porc folosită la prepararea umpluturii nu este afumată și în momentul coacerii dobândește o nuanță de gri asemănătoare cu culoarea cărnii de porc prăjite. Umplutura are o textură zemoasă și mărunțită foarte fin. În conformitate cu definiția UE a cărnii, conținutul de carne al întregului produs trebuie să fie de minimum 30 %. Între umplutură și crustă se află un strat de aspic.

Crusta are un pronunțat gust de aluat copt, iar umplutura are o aromă bogată de carne și condimente, în special de piper. Plăcintele nu trebuie să conțină coloranți, arome sau conservanți artificiali.

„Melton Mowbray Pork Pies” se disting în mod clar de celelalte plăcinte de carne de porc prin modul în care sunt ambalate, prezentate și comercializate la punctele de vânzare. Au un preț mai ridicat (cu 10-15 %) față de celelalte plăcinte din carne de porc existente pe piață, datorită reputației specifice care le face mai deosebite și care le justifică prețul mai mare. *Melton Mowbray Pork Pie Association* a fost înființată în 1998 pentru a reuni toți producătorii din aria indicată, cu scopul de a asigura protecția produsului autentic „Melton Mowbray Pork Pie” și de a informa consumatorii cu privire la originea produsului.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Începând cu secolul al XVI-lea, terenurile din jurul orașului Melton Mowbray au cunoscut o parcelare intensivă care a condus la dispariția din peisaj a câmpiilor deschise, ce au fost înlocuite de pășunile îngrădite, tipice zonei rurale din East Midland. Drept urmare, principalele activități agricole, precum creșterea oilor, care pășteau libere pe pășunile întinse, au fost înlocuite de activități de creștere controlată a vitelor. Surplusul de lapte de vacă a fost utilizat pentru obținerea brânzei, în special a brânzei Blue Stilton. Un produs secundar al producției de brânză este zerul care, atunci când este amestecat cu tărațe, reprezintă un aliment excelent pentru porci. Producătorii de lapte au construit astfel ferme de porci și au obișnuit animalele să mănânce surplusul rezultat în urma activităților de fabricare a brânzei.

În ultimii ani, plăcintele „Melton Mowbray Pork Pie” au reținut atenția oamenilor din diverse regiuni. Ghidul turistic internațional „Lonely Planet” amintește de Melton Mowbray descriindu-l ca orașul „care a dat lumii cele mai bune plăcinte din carne de porc care au existat vreodată”. Popularitatea renăscută a produsului a fost demonstrată în 1996, când Ducele de Gloucester i-a făcut publicitate în timpul unei vizite în magazinul unui producător, fiind fotografiat pentru un articol de ziar în timp ce gusta „Melton Mowbray Pork Pie”. Și BBC a realizat un reportaj despre „Melton Mowbray pork pies”, pe care l-a difuzat la o oră de vârf în cadrul bine-cunoscutului program de televiziune „Food and Drink”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

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