

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2008/C 85/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„MELTON MOWBRAY PORK PIE”

NR WE: UK/PGI/005/0335/13.02.2004

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

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

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: The Melton Mowbray Pork Pie Association
Adres: P.O. Box 5540 Melton Mowbray
Leicestershire LE13 1YU
United Kingdom
Tel.: (44-166) 456 93 88
Faks: —
E-mail: mocallaghan@tiscali.co.uk
Skład: Producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2: Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

4. Specyfikacja produktu:

(streszczenie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu: „Melton Mowbray Pork Pie”

4.2. Opis produktu: Melton Mowbray Pork Pie posiada walcowatą otoczkę z ciasta, która nadaje mu charakterystyczny pękaty kształt. Ciasto jest złoto-brązowe i ma gęstą konsystencję. Wieprzowe nadzienie nie jest peklowane, stąd jego szary kolor — kolor pieczonego mięsa wieprzowego. Nadzienie jest wilgotne i ma ziarnistą konsystencję. Zawartość mięsa w całym produkcie musi wynosić co najmniej 30 %. Pomiedzy nadzieniem a otoczką z ciasta znajduje się warstwa galaretki.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

- Następnie są wyjmowane z obręczy i umieszczane na blasze do pieczenia bez żadnej formy. Niektóre rodzaje Melton Mowbray Pork Pie mogą zostać na tym etapie zamrożone i odłożone w celu późniejszego upieczenia. Mogą również być sprzedawane w postaci zamrożonej, do upieczenia w domu.
- Melton Mowbray Pork Pie piecze się następnie do momentu, aż ciasto nabierze złoto-brązowego koloru, pozostawia się je do ostygnięcia i pokrywa galaretką.
- Potem Melton Mowbray Pork Pie jest schładzane do temperatury poniżej 8 °C.

Melton Mowbray Pork Pie można zapakować i opatrzyć datą do sprzedaży detalicznej lub pozostawić bez opakowania. W oczekiwaniu na sprzedaż, Melton Mowbray Pork Pie można umieścić w szafie chłodniczej. Niektóre rodzaje Melton Mowbray Pork Pie są sprzedawane na ciepło w ciągu 4 godzin od pokrycia ich galaretką.

Melton Mowbray Pork Pie sprzedaje się w różnych punktach sprzedaży detalicznej, od dużych supermarketów po małe sklepy firmowe.

- 4.6. *Związek z obszarem geograficznym:* W szesnastym wieku rozległe połacie ziemi wokół miasta Melton Mowbray zaczęto grodzić. Rugi sprawiły, że otwarte przestrzenie ustąpiły miejsca polom otoczonym żywopłotami, tak typowym dla rolniczego krajobrazu regionu East Midlands. W rezultacie podstawową działalność rolniczą, czyli wypas owiec na rozległych pastwiskach, zastąpiła kontrolowana hodowla bydła. Nadwyżka mleka pochodzącego od krów była wykorzystywana do produkcji serów, a w szczególności sera Blue Stilton. Produktem ubocznym powstającym przy produkcji serów jest serwatka. Serwatka zmieszana z otrębami stanowi doskonałą paszę dla świń. Rolnicy wytwarzający nabiał budowali chlewy i hodowali zwierzęta gospodarskie, które zjadały nadwyżki zgromadzone w wyniku produkcji sera.

Ogrodzone pola w Leicestershire powstają w wyniku nasadzenia głogu wzdłuż miedz (granic pola). Kiedy żywopłot urosnie mniej więcej do dwóch metrów wysokości, zostaje położony, tworząc wzdłuż rowów granicznych, stanowiących idealne ścieżki dla lisów, barierę nie do pokonania. To z kolei doprowadziło do wzrostu populacji lisów. Aby kontrolować liczebność lisów, polowano na nie ze sforami psów. Psami kierowali konni i w ten sposób polowania na lisy stały się popularnym sportem jesienno-zimowym. W połowie osiemnastego wieku łowczy sezonowo polujący na lisy zaczęli skupiać się wokół miasta Melton Mowbray. W miesiącach jesiennych i zimowych bito świnię i przygotowywano wieprzowinę zapiekaną w cieście (pork pie). Takie wypieki nosili w kieszeniach służący biorący udział w polowaniu. Zabierali je jako przekąskę, gdy przeprowadzali konie z wioski do wioski dla wygody bogatych myśliwych. Smakowite i proste chłopskie pork pie szybko zostały zauważone przez nieschodzących z koni łowczych, którzy odtąd zaczęli nosić je w sakwach i w kieszeniach i pogryzali podczas pościgu.

Bogaci sezonowi myśliwi tak bardzo polubili przepyszne pork pie, które serwowano im podczas śniadania, że chcieli, by podawano je również w ich londyńskich klubach. W 1831 r. Edward Adcock zaczął wysyłać pork pie z Melton Mowbray do Londynu codziennym dyliżansem z Leeds do Londynu. W ten sposób rozpoczęła się komercjalizacja i promocja Melton Mowbray pork pie.

Branża uległa przemianom wraz z nadejściem kolei żelaznej. Zamiast transportować pork pie do Londynu i do innych większych miast codziennymi dyliżansami konnymi, zamawiano specjalne wagony towarowe. W pobliżu stacji Melton Mowbray wybudowano piekarnie, a pork pie rozwożono po całym Zjednoczonym Królestwie, a nawet do Australii, Nowej Zelandii i Republiki Południowej Afryki w chłodniach statków towarowych płynących do tych krajów. Pork pie zyskały sławę, a od lat 70. XIX w. aż do przełomu XIX i XX w. branża przeżywała boom. W związku z rosnącą renomą produktu, niektórzy z wiodących producentów podjęli nieudaną próbę ochrony jego nazwy przed imitowaniem.

Pierwsza wojna światowa zdławiła handel eksportowy i stanowiła początek końca przemysłu. Jednak w ostatnim dwudziestolecu przemysł odrodził się i zaczął się ponownie rozwijać, by zaspokoić popyt na ten uniwersalny produkt spożywczy. Melton Mowbray Pork Pie wytwarzane na wyznaczonym obszarze są obecnie dostępne w sprzedaży w wielu dużych supermarketach, a także eksportowane.

W ostatnich czasach wypieki Melton Mowbray Pork Pie skupiły na sobie spore zainteresowanie. Międzynarodowy przewodnik „Lonely Planet” wspomina o Melton Mowbray opisując je jako miasto, które „dało światu najlepsze pork pie pod słońcem”. W 1996 r. wyrazem odrodzonej popularności tego produktu stała się wizyta księcia Gloucester w sklepie firmowym, która wzbudziła powszechne zainteresowanie. Książecą degustację Melton Mowbray Pork Pie uwieczniono w artykule prasowym. BBC wyemitowała również reportaż o Melton Mowbray pork pie w ramach popularnego programu telewizyjnego „Food and Drink” nadawanego w godzinach największej oglądalności.

Melton Mowbray Pork Pie wyraźnie różni się od innych pork pie pod względem opakowania, wyglądu i wprowadzania do obrotu w punkcie sprzedaży. Wypieki te są o 10–15 % droższe od innych pork pie dostępnych na rynku, ponieważ cieszą się szczególną renomą, wyróżniającą je na tle innych i usprawiedliwiającą wyższą cenę. Melton Mowbray Pork Pie Association (Stowarzyszenie na rzecz Melton Mowbray Pork Pie) powstało w 1998 r. w celu zrzeszenia wszystkich producentów na wyznaczonym obszarze, aby zapewnić ochronę oryginalnego Melton Mowbray Pork Pie i podnieść świadomość w odniesieniu do pochodzenia tego produktu.

4.7. *Organ kontroly:*

Nazwa: Product Authentication Inspectorate Limited

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

Tel.: (44-190) 323 77 99

Faks: (44-190) 320 44 45

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

4.8. *Etykietowanie:* Po zarejestrowaniu tego produktu, w pobliżu jego zarejestrowanej nazwy zamieszczany będzie symbol CHOG (chronione oznaczenie geograficzne).
