

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 85/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„MELTON MOWBRAY PORK PIE”

EK-szám: UK/PGI/005/0335/13.02.2004

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Department for the Environment, Food and Rural Affairs
Cím: 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
Fax: (44-207) 238 57 28
E-mail: simon.johnson@defra.gsi.gov.uk

2. Csoportosulás:

Név: The Melton Mowbray Pork Pie Association
Cím: P.O. Box 5540 Melton Mowbray
Leicestershire LE13 1YU
United Kingdom
Tel.: (44-166) 456 93 88
Fax: —
E-mail: mocalaghan@tiscali.co.uk
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés: „Melton Mowbray Pork Pie”

4.2. Leírás: A „Melton Mowbray Pork Pie” jellegzetes formáját ívelt tésztaborítása adja meg. A tészta aranybarna színű és sűrű. A disznóhús pácolatlan, és így a disznósülthöz hasonlóan szürke színű. A töltelék saftos és darabos állagú. Az egész termék hústartalma legalább 30 %. A töltelék és a tészta közti részt kocsonya tölti ki.

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

A tésztának gazdag, sült íze van, a töltelék gazdag, húsos ízét pedig főleg a bors adja.

A vagdalt nem tartalmaz mesterséges színezéket, ízanyagokat és tartósítószerket. Különböző méretű és tömegű kiszerezésekben kerül forgalomba különféle kereskedelmi egységekben, úgymint hagyományos hentesüzletek, szupermarketek, valamint csemege- és élelmiszerüzletek.

4.3. *Földrajzi terület:* Melton Mowbray város és az alábbiak által határolt környező régió:

- Északról az M1 és A1 utakat összekötő A52, beleértve Nottingham várost.
- Keletről az A1 út A52 és A605 közötti szakasza, beleértve Grantham és Stamford városokat.
- Nyugatról az M1 út A52 és A45 közötti szakasza.
- Délről az M1 és az A1 utakat összekötő A45 és A605, beleértve Northampton várost.

Egy helyi történész részletes kutatásai szerint a XIX. sz. elején és közepén, amikor a vagdaltat első ízben kezdték kereskedelmi célból gyártani, a „Melton Mowbray Pork Pie” előállítása földrajzi és gazdasági akadályok miatt Melton Mowbray városra és közvetlen környezetére korlátozódott.

A fent körülhatárolt földrajzi terület kiterjedtebb a hagyományos előállítási területnél. Ez annak tudható be, hogy az említett akadályok időközben nagyjából megszűntek, illetve elismeri azt a tényt, hogy a „Melton Mowbray Pork Pie”-t az alábbiakban ismertetett módszerrel már 100 éve gyártják a Melton Mowbray tágabb környezetében.

4.4. *A származás igazolása:* A terméknek a megadott területen folyó előállításának bizonyítékául a gyártók nyilvántartásai és a működő nyomkövetési rendszer szolgálnak. A kijelölt ellenőrző szerv a termék-specifikációk betartásának biztosítása érdekében éves ellenőrzéseket végez minden gyártónál.

Az ellenőrző szerv minden tag számára saját engedélyezési számot bocsát ki, amelyet fel kell tüntetniük a csomagoláson és minden, az értékesítési helyen hozzáférhető anyagon. Az egyedi azonosító segítségével minden egyes eladott termék esetében visszakereshető annak gyártója. A kisüzemi gyártók a termékek egy részét saját üzleteikben értékesítik, míg a nagyobb gyártók a nagyobb kereskedőkön keresztül értékesítik termékeiket.

A Food Standards Agency (az Egyesült Királyság élelmiszerszabvány-ügyi hivatala) minden gyártónak egészségügyi jelölést bocsát ki, amely a dátumköddal együtt teljes mértékben lehetővé teszi a terméknek az értékesítési ponttól a termelési tételen keresztül az egyes összetevők jóváhagyott beszállítójáig történő visszakeresését.

A Melton Mowbray Pork Pie Association felügyelni fogja a minden tagja számára jóváhagyott saját hitelesítő bélyegzőjének használatát. A bélyegzőt szintén minden csomagoláson és minden, az értékesítési helyen hozzáférhető anyagon fel kell tüntetni.

4.5. *Az előállítás módja:* A „Melton Mowbray Pork Pie” előállításához kizárólag az alábbi alapanyagok használhatók:

Friss sertéshús

Só Állati és/vagy növényi zsiradék

Búzaliszt Sertézszelatin és/vagy csontlé

Víz Fűszerek

Az előállítás módja a következő:

- A tészta hozzávalóit összekeverik, a tésztát kehely és fedő alakúra formázzák és a töltelék betöltése előtt pihenni hagyják.
- A sertéshúst kockára vagy apróra vágják, majd összekeverik a töltelék egyéb alkotórészeivel.
- A tésztakelyheket gyűrűkkel rögzítik, vagy tésztaforma vagy egyéb forma körül felhúzzák.
- A töltelék a kelyhekbe adagolják, ráhelyezik a tésztaalapra és ráteszik az előzőleg formára vágott vagy leveles tészta fedőlapot, majd azt nyomással rögzítik a megtöltött kehely tetején. A tésztát néhol kézzel formázzák, és néha díszítés céljából kézzel hullámos alakúra formálják.

- Ezt követően a kelyheket kiveszik a gyűrűből és támasztás nélkül a sütőlapra helyezik őket. Egyes esetekben a terméket ebben a fázisban lefagyasztyják, majd később sütik meg, illetve otthoni elkészítés céljából fagyasztott állapotban hozzák forgalomba.
- A vagdaltal megtöltött tésztakelyhet addig sütik, amíg a tészta el nem nyeri aranybarna színét, majd miután kihűlt, feltöltik a kocsonyával.
- Ezután a kész vagdaltat 8 °C alá hűtik,

majd csomagolják, és az értékesítéshez dátumkóddal látják el, vagy csomagolás nélkül hagyják. A vagdaltat az értékesítésig hűtőkamrában tárolják vagy a kocsonya beöntése után 4 órával melegen árulják.

A vagdaltat sokféle üzletben árusítják a gyártó saját üzletétől a nagyobb szupermarketekig.

- 4.6. *Kapcsolat:* A XVI. század óta jelentős mennyiségű föld került bekerítésre Melton Mowbray környékén. A bekerítések eredményeként a nyílt legelők eltűntek a terület látképéből, és ekkor alakultak ki a Kelet-Közép-Angliára oly jellemző, sövények határolta mezőgazdasági területek. Következésképp az elsődleges mezőgazdasági tevékenység a nyílt legelőkön folytatott birkatenyésztés helyett az irányított szarvasmarha-tenyésztés lett. A fel nem használt tehéntejből sajtot, főként Blue Stiltont készítettek. A sajt készítés mellékterméke a savó, a savó korpával keverve pedig kiváló sertéstakarmány. A tejtermelők disznóólakat építettek és a sajt készítés melléktermékeként felhalmozódott feleslegesen használatokat neveltek.

A földeket Leicestershire-ben úgy kerítik be, hogy a forgók (a földterület határai) mentén borókát ültetnek. Amikor a sövény körülbelül két méter magasra nő, bujtással szaporítják (terebélyesítik), így a határárkok mentén áthatolhatatlan akadályt képez, amely egyúttal ideális csapásként szolgál a rókák számára. Ez a rókák elszaporodásához vezetett. A rókaszaporulat kordában tartására kutyafalkákat alkalmaztak a rókavadászatokhoz. A kutyákat lovasok irányították: így alakult ki a rókavadászat mint őszi/téli sport. A XVIII. század közepétől a szezonális rókavadászat egyre inkább Melton Mowbray környékére összpontosult. Az őszi és téli hónapokban levágták a disznókat, és térsztában süttött vagdaltat készítettek belőlük. Ezt vitték magukkal a vadászszolgák útravalónak, mialatt a jómódú rókavadászok lovaikat faluról falura vezették. Ez az egyszerű és ízletes parasztétel hamar szemet szúrt a keményen lovagló rókavadászoknak, akik maguk is elkezdték magukkal hordani a vadászatokra.

A jómódú szezonális vadászok annyira megkedvelték a reggeli alkalmával felszolgált kiváló ételt, hogy londoni klubjaikban is szívesen látták volna. 1831-ben Edward Adcock indította el a vagdalt Melton Mowbray-ból Londonba irányuló exportját a naponta Leedsből Londonba tartó postakocsin. Ezzel elkezdődött a „Melton Mowbray Pork Pie” kereskedelme és népszerűsítése.

A vasút megjelenése átalakította az ipart. A naponta közlekedő, ló vontatta postakocsival történő szállítás helyett ettől fogva külön vasúti kocsiban szállították a vagdaltat Londonba és más nagyobb városokba. Melton Mowbray állomás közelében sütödéket építettek és innen szállították a terméket az Egyesült Királyság más területeire, sőt, az Ausztráliába, Új-Zélandra és Dél-Afrikába visszatérő teherhajók hűtőkamráiban is. A vagdalt híre egyre terjedt, és a hozzá kapcsolódó ipar az 1870-es évek és a századforduló között jelentősen fellendült. A termék növekvő ismertsége nyomán a nagyobb előállítók kísérletet tettek a név másolatokkal szembeni védelmére, de sikertelenül.

Az I. világháború derékba törte az exportot, és elkezdődött a termék iparának hanyatlása. Az utóbbi 20 év során azonban az e sokoldalú étel iránti növekvő kereslet nyomán újra felelevenedett és kiterjedt annak ipara. A fent meghatározott területen előállított „Melton Mowbray Pork Pie” számos szupermarketben kapható és újra exportálják is.

Újabban a „Melton Mowbray Pork Pie” számos más területen is érdeklődést keltett. A „Lonely Planet” nevű nemzetközi útikalauz így hivatkozik Melton Mowbray-ra: a város, ahol „a világ legjobb disznóvagdaltja készül”. A termék újraéledt népszerűsége akkor is megmutatkozott, amikor 1996-ban Gloucester hercege kisebb reklámot vert egy gyártó üzletének látogatásával, mivel a „Melton Mowbray Pork Pie”-ről cikkező újságban így az ő fényképe is megjelent. Ezenkívül a BBC is műsort készített a Melton Mowbray-i disznóvagdaltról „Food and Drink” című, főműsoridőben sugárzott sorozatához.

A „Melton Mowbray Pork Pie” csomagolásában, kivételben és az értékesítési helyen végzett marketingjében egyértelműen különbözik más disznóvagdaltaktól. Árát a többi forgalomban lévő disznóvagdalténál 10–15 %-kal magasabbra pozícionálták, mivel különlegesnek számít, és a vásárlók úgy tartják, megéri az árkülönbözetet. A meghatározott területen működő gyártókat tömörítő Melton Mowbray Pork Pie Association nevű egyesülést 1998-ban hozták létre az igazi „Melton Mowbray Pork Pie” védelmének és a termék eredetére való figyelemfelkeltés céljából.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

Név: Product Authentication Inspectorate Limited
Cím: Rowland House
65 High Street Worthing
W. Sussex BN11 1DN
United Kingdom
Tel.: (44-190) 323 77 99
Fax: (44-190) 320 44 45
E-mail: paul.wright@food-standards.com

4.8. *Címkézés:* Az oltalom alatt álló földrajzi jelzést (OFJ) a termék sikeres bejegyzését követően a bejegyzett név közvetlen közelében tüntetik fel.
