

依據歐盟理事會第510/2006號「保護農產品和食品地理標示和原產地名稱規則」
第6(2)條公告地理標示申請案

(2008/C 85/11)

本公告賦予依據歐盟理事會第 510/2006 號規則提出異議之權利，異議聲明
(statement of objection)需在公告日起 6 個月內向執行委員(Commission)會提出。

摘要(SUMMARY)

歐盟理事會第 510/2006 號規則

“梅爾頓莫布雷豬肉派”

編號：UK/PGI/005/0335/13.02.2004

原產地名稱(PDO) () 地理標示(PGI) (X)

本摘要列出產品規格的主要內容以供參考。

1、會員國主管機關：

Name: Department for the Environment, Food and Rural Affairs

Address: 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、申請團體：

Name: 梅爾頓莫布雷豬肉派協會

Address: P.O. Box 5540 Melton Mowbray, Leicestershire LE13 1YU, United Kingdom

Tel. (44-166) 456 93 88

Fax —

E-mail: mocallaghan@tiscali.co.uk

Composition: Producers/processors (X) Other ()

3、產品種類：

第 1.2 類：肉製品（烹調，鹽漬，燻製等）

4、規格說明：

（依據歐盟理事會第 510/2006 號規則第 4(2)條規定摘要）

4.1、產品名稱：梅爾頓莫布雷豬肉派

4.2、特徵：梅爾頓莫布雷豬肉派派皮為極具特色的弓型外皮，黃褐色的派皮富有質感，填充未經加工呈現如烤豬之灰褐色的豬肉，肉餡多汁又有碎肉塊，肉的含量至少佔 30%，內餡與派皮間為一層肉凍。

風味上，其外皮具豐富的烤肉味，而內餡則充滿以胡椒特別調味的肉味。

豬肉派不含人工色素、人工香料及防腐劑，以各種不同大小、重量，透過不同的商店加以販賣，包括傳統肉店、超級市場、熟食店和食品店。

4.3、地理區域範圍：Melton Mowbray 及周邊地區，其範圍如下：

- 北界，沿著 A52，自 M1 及 A1 起，包括 Nottingham，
- 東界，沿著 A51，自 A52，至 A605，包括 Grantham 及 Stamford，

- 西界，沿著 M1，自 A52 至 A45，
- 南界，沿著 A45 及 A605，自 M1，至 A1，包括 Northampton。

當地歷史學家進一步研究證明，此豬肉派首次於 19 世紀初期及中期被商業化的製作，但因地理及經濟上的障礙，使得梅爾頓莫布雷豬肉派的製作僅限於該鎮以及周邊地區。

上述地理區域大於原生產區域，歸因於時間的推移，這些地理障礙逐漸消除，以及下述對梅爾頓莫布雷豬肉派製作方法經百餘年在梅爾頓周邊廣為流傳等因素，已廣為人知。

4.4、原產地證明：可顯示該產品係於特定的區域範圍內製造之證明，存在於其生產者所保留的記錄，以及在地之追蹤系統。受指定的檢驗機構每年將進行例行檢查，以確保生產者遵守製造規定。

每位團體成員將獲得由檢驗機構核發的認證號碼，並標示於銷售梅爾頓莫布雷豬肉派之包裝或任何其他銷售宣傳品上。該認證號碼可直接追蹤生產者，如其係小規模的生產者，某些產品係在其自有之銷售點出售，而其他較大成員之產品，則透過主要零售商銷售之。

生產者將獲得食品標準局核發的健康標章，此與使用的日期碼相結合，可提供產品自零售點、批發商，至經過認可的原料供應商，完整的追蹤功能。

梅爾頓莫布雷豬肉派協會將監督產地標示之使用，並授權予團體成員使用於產品包裝及宣傳品上。

4.5、生產方法：製作梅爾頓莫布雷豬肉派只能使用下列的原料：

新鮮豬肉

鹽 豬油 及/或 起酥油

小麥粉 豬明膠 及/或 豬骨湯

水 香料

製作方法如下：

- 將餅皮原料混合，以模具成型。
- 豬肉切丁或切碎後混合調味料製成餡料。
- 餅皮模具由箍環、環型束口或類似裝置加以固定。
- 將餡料分裝至模具中，利用預切模蓋或模蓋壓花密封。部分豬肉派為手工捏製，或以手工製作裝飾花紋。
- 將豬肉派自模具中取出，置於烤盤上烘烤。豬肉派可加以冷凍，留待日後烘烤，或購買人自行在家烘烤。
- 豬肉派烘烤至黃褐色，靜待冷卻至膠凍狀。
- 將豬肉派降溫至 8 °C 以下。

豬肉派經包裝、標記日期碼後零售，或直接零售，亦可置入冷凍櫃中等候出售。部分豬肉派係在膠凍後 4 小時內溫熱出售。

豬肉派在各零售點銷售，從大型超市至生產者自有的小商店。

4.6、關聯性：自 16 世紀始梅爾頓莫布雷鎮周邊的土地遭大範圍的圈地開發，土地在開發後，已由原始的空地耕作型態轉變為東英格蘭內陸的農耕型態，農業活動的改變，也使得原始的放牧型態轉變為農牧型態，盛產的牛乳被製作成乾酪，特別是藍斯蒂爾頓乾酪，在製作乾酪過程中產生的副產品與麥糠混合後成為極佳的豬飼料，使得酪農們得以圈養其他家畜。

萊斯特郡的農民們習於透過種植快速生長的山楂樹作為土地界線，樹叢與溝塹形成了狐狸良好生長環境，也使得狐狸快速繁殖，當地居民以獵狗追捕狐狸，並發展成一種秋冬季節的狩獵運動。自 18 世紀中葉始，獵人們群聚於梅爾頓莫布雷鎮進行季節性的狩獵活動，農戶們宰殺豬隻並製作成的豬肉派，成為獵人們狩獵時的佳餚。

當富有的獵人們希望能在倫敦俱樂部中享用作為狩獵時早餐的梅爾頓莫布雷豬肉派時，1831年愛德華科克開始使用每日發車的里茲至倫敦驛馬車自梅爾頓莫布雷鎮運送豬肉派至倫敦銷售，成為對梅爾頓莫布雷豬肉派商業化推廣的濫觴。

鐵路化時代造成豬肉派產業的轉變。經鐵路運輸系統衍生的特製運送方式取代了驛馬車，將豬肉派運送至倫敦及其他主要城市。烘焙屋設置於梅爾頓莫布火車站附近，將梅爾頓莫布雷豬肉派銷售遍及英國，更藉由冷凍運輸貨船運至澳洲、紐西蘭及南非。從1870年至19世紀初，梅爾頓莫布雷豬肉派產業饒富盛名。大型的製造商們，也開始嘗試對梅爾頓莫布雷豬肉派的名稱進行保護工作，以期遏止仿冒。

第一次世界大戰的發生，影響出口貿易並使本產業開始衰退，但近20年來，為了滿足對本多功能的食品產物日漸成長的需求，產業擴大生產規模而再次復甦，使得在特定地理區域內製造的梅爾頓莫布雷豬肉派，遍佈銷售於許多大型超市，同時也再度出口至外國。

近年來，梅爾頓莫布雷豬肉派在各地受到廣泛的關注，國際旅遊指南 Lonely Planet 將梅爾頓莫布雷鎮評價為「將太陽下最好的豬肉派賜予這個世界」。1996年格洛斯特爵士成功吸引知名的公眾人物到訪，受到新聞媒體專題的報導，進一步打開了知名度。英國廣播公司同時也在其熱門時段的飲食節目中加以報導。

梅爾頓莫布雷豬肉派與一般的豬肉派在銷售包裝、設計及行銷上有明顯的不同，復因其與眾不同及可貴的價值造就卓越之聲譽，在價格上也高出尋常豬肉派約10-15%。梅爾頓莫布雷豬肉派協會成立於1998年，集合了所有在特定地理區域範圍內的製造商，本協會之目的在於確保正宗的梅爾頓莫布雷豬肉派，以及提高消費者對於產品來源的認識。

4.7、檢驗機關：

Name: Product Authentication Inspectorate Limited

Address: 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、標示：繼完成註冊後，PGI 記號將被標示於登記者名稱之附近。