

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006
o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín
(2010/C 190/07)**

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„CORNISH PASTY“

ES č.: UK-PGI-005-0727-11.11.2008

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„Cornish Pasty“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Spojené kráľovstvo

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 2.4: Pečivo, jemné pečivo, cukrovinky alebo drobné pečivo

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

Cornish pasty je chutný piroh v tvare písmena D plnený hovädzím mäsom, zeleninou a korením.

Pečivo

Pečivo môže byť buď krehké, hrubšie lístkové cesto alebo lístkové cesto urobené podľa receptu jednotlivých pekárov. Po naplnení sa pečivo môže označiť pre identifikačné účely napr. zarezaním noža, vrúbkovaním, alebo vyrezaním nejakého tvaru a môže sa poliať mliekom, potrieť vajíčkom, alebo obomi, vďaka čomu získa svoju zlatistú farbu. Povrch pečiva je chutný a dostatočne pevný na to, aby si udržal svoj tvar počas varenia, chladenia, spracovania, a aby zabránil rozdeleniu či prasknutiu pirohu.

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Plnenie pečiva

Prísady do náplne Cornish pasty:

- plátky alebo kocky zemiakov,
- kvaka,
- cibuľa,
- (obsah zeleniny v pirohu musí tvoriť aspoň 25 %),
- nakrájané alebo mleté hovädzie mäso,
- (obsah mäsa v pirohu musí tvoriť aspoň 12,5 %),
- korenie na ochutenie, najmä soľ a čierne korenie.

Do náplne sa nepridávajú žiadne iné druhy mäsa, zeleniny ako napr. mrkva, ani umelé prísady a predtým, než sa pečivo uzavrie, musia sa doň pridať všetky prísady v surovom stave.

Poznámka: V grófstve Cornwall sa názvom kvaka (*brassica napobrassica*) označuje okrúhlica (*brassica rapa*), preto sa tieto dva pojmy dajú zameniť, avšak skutočnou prísadou je kvaka (*brassica napobrassica*).

Pirohy Cornish pasty sa formujú v tvare písmena D a okraje sa ručne alebo mechanicky zahnú na jednu stranu, nikdy nie dohora.

Piroh sa pečie pomaly, aby sa čo najviac zvýraznili chute surových prísad. Ďalším charakteristickým znakom Cornish pasty je, že jednotlivé prísady sa dajú rozpoznať podľa tvaru, chuti a štruktúry, a zároveň zmes chutí surového hovädzieho mäsa a zeleniny vytvára prirodzene pikantnú chuť celého produktu. Aj pečivo získava jemne pikantnú príchuť.

Cornish pasty nesmie obsahovať umelé farbivá, dochucovadlá ani konzervačné látky. Predáva sa v rôznych veľkostiach a hmotnostiach na rôznych predajných miestach vrátane mäsiarstiev a pekární, supermarketov, lahôdok a stravovacích zariadení.

3.3. Suroviny:

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Príprava pirohov na pečenie musí prebiehať v označenej oblasti.

Samotné pečenie nemusí prebiehať v príslušnej zemepisnej oblasti, pripravené neupečené a/alebo zmrazené pirohy sa môžu poslať do pekární alebo iných predajní mimo príslušnej oblasti, kde sa môžu upiecť v rúrach na pečenie a následne spotrebovať.

3.6. Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď:

neuvádza sa

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Logo Cornish pasty, ktoré svedčí o pravosti produktu, musí byť zobrazené na každom balení a na miestach predaja.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Správne územie Cornwall

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Charakter Cornwallskej klímy – vlhký a mierny – a jeho fyzický zemepis predstavujú ideálne prostredie pre výrobu hovädzieho mäsa a pestovanie zeleniny. Zemiaky a kvaka/okružnica sú v Cornwalle už oddávna jednými z najdôležitejších poľnohospodárskych plodín. Aj keď sa nevyžaduje, aby surové prísady pochádzali z Cornwallu, v skutočnosti mnohé z nich stále dodávajú miestni poľnohospodári a naďalej sa tak posilňuje dlhodobý symbiotický vzťah medzi cornwallskými poľnohospodármi a pekármi.

Ťažba nerastných surovín sa v Cornwalle začala pred mnohými storočiami, ťažobný priemysel však dosiahol svoj vrchol v 18. a 19. storočí. Ťažba nerastných surovín má na tomto území taký význam, že aj keď už v súčasnosti toto odvetvie zaniklo, niektoré banícke oblasti v Cornwalle boli v roku 2006 zaradené do zoznamu svetového dedičstva.

Baníci a poľnohospodári si brávali tento ľahko prenášateľný a praktický pokrm do práce, keďže bol na tento účel veľmi vhodný. Pirohy sa ľahko prenášali (väčšinou vo vrecku) vďaka svojej veľkosti a tvaru, ich povrch izoloval vnútorný obsah a bol dostatočne odolný na to, aby sa pirohy nezničili. Výživné látky, ktoré pirohy obsahovali, dodávali poľnohospodárom silu počas dlhých, namáhavých dní. O tvare pirohu existuje mnoho príbehov, jedným z najpopulárnejších je, že tvar písmena D umožňoval baníkom v cínových baniach ohriať si pirohy aj v podzemí a bezpečne ich skonzumovať. Kôrka (zahnutý okraj) sa používala na uchopenie pirohu a po jeho zjedení sa zahodila kvôli vysokému výskytu arzénu v cínových baniach.

Mnoho historických dôkazov potvrdzuje význam Cornish pasty, ktoré je súčasťou kulinárskeho dedičstva v grófstve Cornwall. Piroh v 16. a 17. storočí zovšednel a v svoju pravú cornwallskú identitu získal za posledných 200 rokov.

Prieskum ukázal, že prepojenosť medzi pirohom a Cornwallom je v súčasnosti rovnako silná ako pred 200 rokmi, a to v rámci grófstva aj mimo neho. Turisti navštevujú Cornwall od vzniku železničného spojenia do grófstva a Cornish pasty patrí parí k neoddeliteľnej súčasťi zážitku návštevníkov. Z prieskumu zameraného na postoje k miestnym potravinovým výrobkom v Cornwalle vyplýva, že návštevníci najčastejšie ochutnajú Cornish clotted cream (už CHOP) a Cornish pasty. Ľudia, ktorí sa zúčastnili uvedeného prieskumu, opísali pirohy, ktoré počas návštevy grófstva jedli, ako „pravé pirohy“, čím naznačovali podstatný rozdiel medzi Cornish pasty z Cornwallu a bežnými, masovo vyrábanými druhmi pirohov, ktoré v súčasnosti možno kúpiť pod rovnakým názvom. Cornish pasty a Cornish clotted cream patria tiež k produktom, ktoré si návštevníci s najväčšou pravdepodobnosťou privedú domov, či už poštovou objednávkou alebo z miestnych predajní (zdroj: „Consumer Attitudes to Cornish Produce“ Ruth Huxley 2002).

5.2. Špecifickosť výrobku:

Pre vzhľad Cornish pasty je charakteristický tvar písmena D a zahnutý okraj. Tento tvar uľahčoval prenášanie pirohov (zvyčajne vo vrecku) a umožňoval baníkom v cínových baniach ohriať si pirohy aj v podzemí a bezpečne ich skonzumovať. Kôrka (zahnutý okraj) sa používala na uchopenie pirohu a po jeho zjedení sa zahodila kvôli vysokému výskytu arzénu v cínových baniach. Povrch pirohu izoloval jeho vnútorný obsah a bol dostatočne odolný na to, aby sa piroh nezničil a výživné látky, ktoré obsahoval, dodávali poľnohospodárom silu počas dlhých, namáhavých dní.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo špecifickou kvalitou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO):*

Slávne Cornish pasty má v kulinárskom dedičstve Cornwallu pevné miesto a v píše sa o ňom už mnoho storočí. Piroh v 16. a 17. storočí zovšednel a v svoju pravú cornwallskú identitu získal za posledných 200 rokov.

Koncom 18. storočia sa Cornish pasty stalo hlavným pokrmom cornwallských pracujúcich mužov ako aj ich rodín. Baníci a poľnohospodári si brávali tento ľahko prenášateľný a praktický pokrm do práce, keďže bol na tento účel veľmi vhodný.

Dôkaz o Cornish pasty ako tradičnom cornwallskom pokrme bol nájdený v diele s názvom „Worgan's Agricultural Survey of Cornwall“ z roku 1808. Spomína sa v ňom „pracujúci muž, ktorý si do svojho pirohu zvyčajne dáva kúsok hovädzieho mäsa“. Záznamy zo 60. rokov 19. storočia ukazujú, že aj deti pracujúce v baniach si so sebou brávali pirohy ako súčasť ich „crib“ alebo „croust“ (v miestnom dialekte to znamenalo desiatu alebo ľahký obed).

Na začiatku 20. storočia sa už Cornish pasty vyrábalo vo veľkom v celom grófstve a predstavovalo základnú potravu pre poľnohospodárov a baníkov. Na pohľadniciach z obdobia vlády kráľa Eduarda datovaných približne do rokov 1901 – 1910 sú zobrazené Cornish pasty a úryvky z kuchárskych kníh „Good Things in England“ (Dobré veci v Anglicku) (1922) a „Cornish Recipes, Ancient and Modern“ (Cornwallské recepty, starodávne aj moderné) (1929) s tradičnými receptami na pirohy.

Prieskum ukázal, že prepojenosť medzi pirohom a Cornwallom je v súčasnosti rovnako silná ako pred 200 rokmi, a to v rámci grófstva aj mimo neho. Turisti navštevujú Cornwall od vzniku železničného spojenia do grófstva a Cornish pasty patrí parí k neoddeliteľnej súčasťi zážitku návštevníkov.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/cornish-pasty-pgi.pdf>
