

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en mindre ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

(2015/C 199/06)

Europa-Kommissionen har godkendt denne mindre ændring i overensstemmelse med artikel 6, stk. 2, tredje afsnit, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 af 18. december 2013 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN MINDRE ÆNDRING

Ansøgning om godkendelse af en mindre ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽²⁾

»CORNISH PASTY«

EU-nr.: UK-PGI-0105-01256 – 12.8.2014

BOB () BGB (X) GTS ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Navn: Cornish Pasty Association

Adresse: Chapel View Farm
Coombe Lane
Bissoe
Truro
TR4 8RE
DET FORENEDE KONGERIGE

Tlf. +44 1872865101

E-mail: info@cornishpastyassociation.co.uk

Erklæring om den ansøgende sammenslutnings legitime interesse:

The Cornish Pasty Association (»sammenslutningen«) er den eneste organisation, der repræsenterer de kollektive interesser hos producenterne af den ægte Cornish Pasty, et produkt, der fik BGB-status den 11. august 2011. Sammenslutningen er den ansøger, der er angivet på produktspecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse. Alle producenter af ægte Cornish Pasty opfordres aktivt til at slutte sig til. Sammenslutningen har i øjeblikket 24 betalende medlemmer, der udgør ca. 50 % af de producenter, der er blevet identificeret, og over 90 % af alle pirogger, der produceres i Cornwall. Sammenslutningens formål, som fastsat i dens vedtægter, er at:

- udgøre en enkelt respekteret stemme, der repræsenterer og støtter producenter og detailhandlere af ægte Cornish Pasty
- lede og afspejle branchens måde at tænke på og om nødvendigt blive medlemmernes talsmand
- udvikle og gennemføre igangværende strategier til beskyttelse og forvaltning af Den Europæiske Unions beskyttede geografiske betegnelsesstatus (BGB), herunder procedurer for regulering af BGB-ordningen, fremme af ægte Cornish Pasty og eventuelle andre funktioner, der kræves af sammenslutningen i henhold til dens målsætning
- samarbejde tæt med arbejdsgrupper, virksomheder og andre organisationer til gavn for medlemmerne.

Siden BGB blev bevilget, har det vist sig, at en række mindre problemer hæmmer revisions- og overholdelsesprocessen, fordi nogle producenter fremstiller pirogger efter opskrifter og med metoder, som varierer en smule fra specifikationen, uden at det gør en væsentlig forskel for produktets ægthed. Det er sammenslutningens opfattelse, at disse mindre variationer ikke bør forhindre, at disse produkter er i overensstemmelse med forordningen.

⁽¹⁾ EUT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

De foreslåede ændringer:

- a) vedrører ikke produktets væsentligste kendetegn
- b) ændrer ikke den tilknytning, der er omhandlet i artikel 7, stk. 1, litra f), nr. i) eller ii)
- c) indebærer ikke en ændring af produktets navn eller af dele af produktets navn
- d) påvirker ikke afgrænsningen af det geografiske område og
- e) skærper ikke restriktionerne for handel med produktet eller de råvarer, der indgår deri.

De foreslåede ændringer har således til formål at gøre det muligt for producentsammenslutningen at nå følgende mål:

1. at sikre, at moderne metoder til produktion af Cornish Pasty medtages i varespecifikationens fastlagte indhold
2. at gøre det muligt for alle producenter af ægte Cornish Pasty lovligt at markedsføre deres produkter under den beskyttede geografiske betegnelses navn og logo.

At fastsætte en klar, utvetydig specifikation for at muliggøre en effektiv, evidensbaseret revision og vurdering af opfyldelse af kravene.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Det Forenede Kongerige

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- ☒ Produktbeskrivelse
- ☒ Bevis for oprindelse
- ☒ Produktionsmetode
- ☐ Tilknytning
- ☒ Mærkning
- ☒ Andet (angives nærmere)

4. Type ændring(er)

- ☐ Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, og som ikke kræver ændring af det offentliggjorte enhedsdokument.
- ☒ Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, og som kræver ændring af det offentliggjorte enhedsdokument.
- ☐ Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, for hvilken et enhedsdokument (eller lignende) ikke er blevet offentliggjort.
- ☐ Ændring af varespecifikationen for en registreret GTS, som betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, fjerde afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

5. Ændring(er)

Ændring 1:

Produktbeskrivelse

Dette ændringsforslag afklarer, hvilke bagværksglaseringer der kan påføres Cornish Pasty inden bagning.

Årsag til ændringen:

Ordlyden af den gældende specifikation er tvetydig. Den oprindelige specifikation tilsigtede at tillade dele af æg og mælk og glaseringer deraf baseret på æg og mælk samt æg og mælk, som disse normalt anvendes, men det er blevet klart, at dette ikke var tydeligt defineret.

Ordlyden i den gældende varespecifikation:

Dejen kan enten være en mørdej (shortcrust), halvbutterdej (rough puff pastry) eller butterdej (puff pastry) alt efter de enkelte bagers opskrift. Efter fyldning kan der i identifikationsøjemed f.eks. skæres et hul eller en ridse i piroggen med en kniv, eller den kan dekorerer med små dejfigurer og pensles med mælk, æg eller begge dele, så den bliver gylden under bagningen. Dejen er let saltet og så fast, at den holder sin form under bagning, afkøling og håndtering og hverken sprækker eller revner.

Affattes således:

Dejen kan være en mørdej (shortcrust), halvbutterdej (rough puff pastry) eller butterdej (puff pastry) alt efter de enkelte bagers opskrift. Efter fyldning kan der i identifikationsøjemed f.eks. skæres et hul eller en ridse i piroggen med en kniv, eller den kan dekorerer med små dejfigurer og kan pensles med en glaseringskomponent af mælk eller æg eller begge dele, så den bliver gylden under bagningen. Dejen er let saltet og så fast, at den holder sin form under bagning, afkøling og håndtering og hverken sprækker eller revner.

Ændring 2:

Produktbeskrivelse

Tilstræber at gøre det muligt at anvende meget små mængder af valgfrie ingredienser i fyldet i piroggen enten for at tilføje saftighed eller som hjælpestoffer, men som ikke påvirker den samlede smagsprofil for fyldet i Cornish Pasty. Tilstræber også at præcisere ordlyden vedrørende lukningen af piroggen.

Årsag til ændringen:

Skønt der er behov for kraftigt at beskytte smagsprofilen i den ægte Cornish Pasty, som er fremstillet af de vigtigste ingredienser, er det blevet klart, at der anvendes mange små variationer, hvoraf mange er blevet overleveret gennem generationer. Disse skaber hårfine variationer af de færdige produkter, som de enkelte bagere er stolte over. Det er en del af traditionen. Denne ansøgning om ændring har under ingen omstændigheder til formål at tillade brugen af andre hovedingredienser end dem, der er angivet i varespecifikationen, eller yderligere ingredienser, som vil ændre pirogens samlede smagsprofil.

Moderne produktionsmetoder betyder også, at nogle bagere anvender hjælpestoffer, som ikke påvirker produktets samlede smagsprofil, f.eks. majsmalet, der gør det lettere at fylde piroggen. Selv om det er meget små mængder, indgik de ikke i den oprindelige specifikation.

Den reviderede ordlyd fastholder klart kravet om, at fyldet i Cornish Pasty ikke må indeholde kunstige tilsætningsstoffer.

Traditionelle metoder til sammenføjning af kanterne giver variationer i færdigvarens udseende. F.eks. sidder sammenføjningen somme tider i en vinkel på 45 grader og andre gange ligger den fladt i halvmåneform. Cornish Pasty formes som en halvmåne, når fyldet er lagt på dejen, men sammenføjningsprocessen kan resultere i et færdigt produkt, som ikke er helt halvmåneformet. Dette er ikke det samme som sammenklemning af kanterne i toppen af piroggen, hvilket ikke er den korrekte metode i forbindelse med Cornish Pasty, og det er ikke hensigten at indlemme denne i varespecifikationens anvendelsesområde.

Ordlyden i den gældende varespecifikation:

Fyldet i Cornish Pasty består af:

- kartoffelskiver eller -tern
- kålroe
- løg
- (piroggen skal indeholde mindst 25 % grøntsager)
- kød i tern eller hakket kød (piroggen skal indeholde mindst 12,5 % kød)
- krydderier alt efter smag, primært salt og peber.

Der må ikke anvendes andre slags kød eller grøntsager (f.eks. gulerødder) eller kunstige tilsætningsstoffer i fyldet, som ikke må være tilberedt, når dejen lukkes om indholdet.

Bemærk: I Cornwall kalder man traditionelt »swede« (kålroe, Brassica napobrassica) for »turnip« (majroe, Brassica rapa), så begge betegnelser kan bruges, men den faktiske ingrediens er »swede« (kålroe, Brassica napobrassica). Ved lukningen bliver Cornish Pasty halvmåneformet, og dejrandene samles langs den ene side — aldrig ovenpå — og klemmes sammen med håndkraft eller med en maskine.

Piroggen bages langsomt for at sikre, at smagen af de rå ingredienser kommer mest muligt til sin ret. Et andet karakteristisk træk ved Cornish Pasty er, at selv om ingredienserne er forskellige af udseende, giver smag og tekstur, aromaen fra det rå oksekød og de rå grøntsager hele produktet en afbalanceret og naturlig krydret smag. Dejen får også en let krydret smag.

Cornish Pasty må ikke indeholde kunstige farvestoffer, aromastoffer eller konserveringsmidler. De sælges i mange forskellige størrelser i en lang række forretninger, bl.a. slagterforretninger, bagerforretninger, supermarkeder, delikatesseforretninger og andre fødevarerbutikker.

Affattes således:

De obligatoriske ingredienser i Cornish Pasty er:

- kartoffelskiver eller -tern
- kålroe
- løg
- (vegetabilsk indhold må ikke være mindre end 25 % af hele piroggen)
- oksekød i tern eller hakket oksekød (kødhindholdet må ikke være mindre end 12,5 % af hele piroggen)
- krydderier alt efter smag, primært salt og peber.

De anførte obligatoriske ingredienser skal være rå, når dejen lukkes om fyldet.

Der må ikke anvendes andet kød end oksekød og ikke andre grøntsager end dem, der er angivet i de obligatoriske ingredienser, i fyldet. Imidlertid er det tilladt at anvende små mængder af andre valgfrie supplerende ingredienser for at tilsætte saftighed og smag til piroggen eller for at støtte forarbejdningen. De må ikke ændre den overordnede smagsprofil, der skabes af de obligatoriske ingredienser. Den samlede mængde hjælpestoffer og andre supplerende ingredienser må i alt højst udgøre 5 % af fyldet, efter vægt, i piroggen inden bagning.

Der må ikke findes kunstige tilsætningsstoffer i fyldet i den bagte pirog.

Bemærk: I Cornwall kalder man traditionelt »swede« (kålroe, Brassica napobrassica) for »turnip« (majroe, Brassica rapa), så begge betegnelser kan bruges, men den faktiske ingrediens er »swede« (kålroe, Brassica napobrassica).

Cornish Pasty samles til en halvmåne, og kanten rulles eller presses derefter sammen, enten manuelt eller med en maskine. Sammenpresning er den traditionelle proces, hvorved kanterne på en Cornish Pasty forsegles. Den sammenpressede kant sidder i den ene side af piroggen og afviger fra en almindelig sammenklemt lukning oven på piroggen.

Piroggen bages langsomt for at sikre, at smagen af de rå ingredienser kommer mest muligt til sin ret. Et andet karakteristisk træk ved Cornish Pasty er, at selv om ingredienserne er forskellige af udseende, smag og tekstur, skaber sammensmeltningen af aromaen fra tilberedelsen af det rå oksekød og de rå grøntsager en afbalanceret og naturlig salt smag i hele produktet. Dejen får også en let krydret smag.

Cornish Pasty sælges i mange forskellige størrelser i en lang række forretninger, bl.a. slagterforretninger, bagerforretninger, supermarkeder, delikatesseforretninger og andre fødevarerbutikker.

Ændring 3:*Bevis for oprindelse*

Præcisering af metoder til sporing.

Årsag til ændringen:

Ændringsforslaget fjerner flertydighed og skaber en enkelt metode, hvorved produktets oprindelse kan spores for alle størrelser og producenttyper. F.eks. gælder det sundhedsmærke, der er nævnt i den eksisterende ordlyd, kun for dem, der fremstiller emballerede produkter.

Ordlyden i den gældende varespecifikation:

Beviset for, at produktet er fremstillet i det afgrænsede område, fremgår af producenternes optegnelser og af henvisning til de sporingssystemer, der er indført. Det udpegede kontrolorgan foretager årlige kontroller hos hver enkelt producent for at sikre, at de overholder varespecifikationen.

Alle medlemmer får af kontrolorganet tildelt et certificeringsnummer, som skal fremgå af emballagen og alt andet materiale, der anvendes i forbindelse med salg af Cornish Pasties. Ved hjælp af dette særskilte nummer kan hver enkelt pirog spores direkte tilbage til producenten. For nogle små producenter gælder det, at visse produkter kun sælges fra deres egne salgssteder, mens de større producenter sælger deres produkter via de store detailhandlere.

Producenterne får af Food Standards Agency tildelt et sundhedsmærke, som sammen med en datokode sikrer, at produktet kan spores hele vejen fra salgsstedet til varepartiet og til den godkendte leverandør af hver eneste af produktets ingredienser.

The Cornish Pasty Association kontrollerer anvendelsen af sammenslutningens eget ægthedsstempel, som alle medlemmer får udleveret. Dette stempel skal fremgå af al emballage og materiale, der anvendes på salgsstedet.

Affattes således:

Beviset for, at produktet er fremstillet i det afgrænsede område, fremgår af producenternes optegnelser og af henvisning til de sporingssystemer, der er indført.

Alle producenter modtager af The Cornish Pasty Association deres eget certificeringsnummer, der skal anføres på emballage og vises på salgsstedet. Ved hjælp af dette særskilte nummer kan hver enkelt pirog spores direkte tilbage til producenten. The Cornish Pasty Association fører et register over certificeringsnumre via kommunikation med de udpegede kontrolorganer.

The Cornish Pasty Association kontrollerer anvendelsen af sammenslutningens eget ægthedsstempel, som alle medlemmer får udleveret.

Ændring 4:*Produktionsmetode*

Tilføjelse af ordet »hakkes groft« for at præcisere ingredienserne i fyldet og fremlægge en mere præcis beskrivelse af fremstillingsmetoden.

Årsag til ændringerne:

Ændringerne afspejler de øvrige dele af varespecifikationen mere præcist og fjerner unødvendig gentagelse.

Nuværende affattelse:

Særligt udvalgte udskæringer af oksekød samt kartofler, løg og kålroer/majroer forberedes ved, at de skæres i mindre stykker. Dejen tilberedes og rulles ud i den ønskede form.

De rå ingredienser til fyldet krydres let med salt og peber og fordeles på den udrullede dej. Dejen foldes sammen, og kanterne presses sammen, så piroggen bliver halvmåneformet. Derefter glaseres den og bages langsomt for at frigive smagen fra de rå ingredienser. Bagetiden afhænger af produktets størrelse, som kan variere.

Piroggerne sælges i mange forskellige detailforretninger fra store supermarkeder til producenterne egne salgssteder.

Affattes således:

Særligt udvalgte udskæringer af oksekød samt kartofler, løg og kålroer/majroer forberedes ved, at de skæres i mindre stykker eller hakkes groft. Dejen tilberedes og rulles ud i den ønskede form.

De rå ingredienser til fyldet krydres let og fordeles på den udrullede dej. Dejen foldes sammen, så den bliver halvmåneformet. Piroggen lukkes, glaseres og bages langsomt for at frigive smagen fra de rå ingredienser. Bagetiden afhænger af produktets størrelse, som kan variere.

Ændring 5:

Andet — Mærkning

Fjernelse af kravet om, at Cornish Pasty Associations logo skal anvendes på al emballage.

Årsag til ændringen:

Den oprindelige formulering krævede, at alle produkter skal bære Cornish Pasty Associations logo, hvilket ikke kan håndhæves, da det ikke er et krav, at alle producenter af Cornish Pasty er medlem af The Cornish Pasty Association, og logoet er forbeholdt medlemmer.

Kravet om, at symbolet for beskyttede geografiske betegnelser anvendes, bevares, men det er ikke nødvendigt at gentage det i dette dokument, fordi det er omfattet af den generelle lovgivning vedrørende beskyttede fødevareravn.

Nuværende affattelse:

Det godkendte symbol for beskyttede geografiske betegnelser vil blive anvendt på salgsstedet eller på enhver pakning, der indeholder produktet og det logo, der er blevet udviklet for at bevise ægthed. Dette understøttes af materiale, der anvendes på salgsstedet.

Affattes således:

—

(udfyldes ikke)

Ændring 6:

Andet — ajourføring af oplysningerne vedrørende det udpegede kontrolorgan

Årsag til ændringerne:

Oplysningerne om de eksisterende kontrolorganer er blevet ajourført. Connaught Compliance Services Ltd er ikke længere aktivt og er derfor blevet slettet. Tilføjes af Cornwall Council som inspektionsorgan giver producenterne mulighed for at vælge fra et større udvalg af kontrolorganer.

Nuværende affattelse:

Kontrolorgan:

Navn: Product Authentication Inspectorate Limited

Adresse: Rowland House
65 High Street
Worthing
W. Sussex
BN11 1DN
DET FORENEDE KONINGERIGE

Tlf. +44 1903237799

Fax +44 1903204445

E-mail: paul.wright@thepaigroup.com

Navn: Connaught Compliance Services Ltd

Adresse: Connaught House
Caerphilly Business Park
Caerphilly
CF83 3GG
DET FORENEDE KONGERIGE

Tlf. +44 2920856505

E-mail:

Navn: SAI Global

Adresse: PO Box 44
Winterhill House
Snowdon Drive
Milton Keynes
MK6 1AX
DET FORENEDE KONGERIGE

Affattes således:

Kontrolorgan:

Product Authentication Inspectorate Limited

Adresse: The Inspire
Hornbeam Park
Harrogate
North Yorkshire
HG2 8PA
DET FORENEDE KONGERIGE

Tlf. +44 1423878878

E-mail: food@thepaigroup.com

Navn: SAI Global

Adresse: 42 The Square
Kenilworth
CV8 1EB
DET FORENEDE KONGERIGE

Tlf. +44 1926854111

E-mail: info.emea@saiglobal.com

Navn: Cornwall Council

Adresse: Public Health & Protection Service
Unit 6 Threemilestone Industrial Estate
Truro
Cornwall
TR4 9LD
DET FORENEDE KONGERIGE

Tlf. +44 3001234191

E-mail: tradingstandards@cornwall.gov.uk

Kontrolorganet opfylder principperne i EN45011-standarden.

ENHEDSDOKUMENT

»CORNISH PASTY«

EU-nr.: UK-PGI-0105-01256 – 12.8.2014

BOB () BGB (X)

1. Navn(e) (på en BOB eller BGB)

»Cornish Pasty«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Det Forenede Kongerige

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype (anført i bilag XI)

Kategori 2.3. Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk samt konfekturvarer

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Cornish Pasty er en velsmagende halvmåneformet pirog med fyld af oksekød, grøntsager og krydderier.

Dej:

Dejen kan enten være en mørdej (shortcrust), halvbuterdej (rough puff pastry) eller buterdej (puff pastry) alt efter de enkelte bageres opskrift. Efter fyldning kan der i identifikationsøjemed f.eks. skæres et hul eller en ridse i piroggen med en kniv, eller den kan dekoreres med små dejfigurer og pensles med mælk, æg eller begge dele, så den bliver gylden under bagningen. Dejen er let saltet og så fast, at den holder sin form under bagning, afkøling og håndtering og hverken sprækker eller revner.

Fyld:

De obligatoriske ingredienser i Cornish Pasty er:

— kartoffelskiver eller -tern

— kålroe

— løg

— (vegetabilsk indhold må ikke være mindre end 25 % af hele piroggen)

— oksekød i tern eller hakket oksekød (køndindholdet må ikke være mindre end 12,5 % af hele piroggen)

— krydderier alt efter smag, primært salt og peber.

De anførte obligatoriske ingredienser skal være rå, når dejen lukkes om fyldet.

Der må ikke anvendes andet kød end oksekød og ikke andre grøntsager end dem, der er angivet i de obligatoriske ingredienser, i fyldet. Imidlertid er det tilladt at anvende små mængder af andre valgfrie supplerende ingredienser for at tilsætte saftighed og smag til piroggen eller for at støtte forarbejdningen. De må ikke ændre den overordnede smagsprofil, der skabes af de obligatoriske ingredienser. Den samlede mængde hjælpestoffer og andre supplerende ingredienser må i alt højst udgøre 5 % af fyldet, efter vægt, i piroggen inden bagning.

Eksempler på alternative ingredienser, der er tilladt, forudsat at brugen deraf ikke forhindrer, at slutproduktet opfylder alle andre krav i denne specifikation, er:

For at tilføje saftighed: fedtstoffer som smør, syrnet fløde (»clotted cream«) eller oksenyrefedt.

For at supplere fyldets smag: ingredienser såsom oksekøds- eller grøntsagsbouillon.

For at støtte forarbejdningen: ingredienser såsom majsmeel, kartoffelstivelse og sulfitter.

Der må ikke findes kunstige tilsætningsstoffer i fyldet i den bagte pirog.

Bemærk: I Cornwall kalder man traditionelt »swede« (kålroe, *Brassica napobrassica*) for »turnip« (majroe, *Brassica rapa*), så begge betegnelser kan bruges, men den faktiske ingrediens er »swede« (kålroe, *Brassica napobrassica*).

Cornish Pasty samles til en halvmåne, og kanten rulles eller presses derefter sammen, enten manuelt eller med en maskine. Sammenpresning er den traditionelle proces, hvorved kanterne på en Cornish Pasty forsegles. Den sammenpressede kant sidder i den ene side af piroggen og afviger fra en almindelig sammenklemt lukning oven på piroggen.

Piroggen bages langsomt for at sikre, at smagen af de rå ingredienser kommer mest muligt til sin ret. Et andet karakteristisk træk ved Cornish Pasty er, at selv om ingredienserne er forskellige af udseende, smag og tekstur, skaber sammensmeltningen af aromaen fra tilberedelsen af det rå oksekød og de rå grøntsager en afbalanceret og naturlig salt smag i hele produktet. Dejen får også en let krydret smag.

Cornish Pasties sælges i mange forskellige størrelser i en lang række forretninger, bl.a. slagterforretninger, bagerforretninger, supermarkeder, delikatessforretninger og andre fødevarerbutikker.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

- Mørdej, halvbutterdej eller butterdej
- Oksekød
- Kartoffel
- Løg
- Kålroe
- Krydderier

Valgfrie ingredienser og hjælpestoffer under hensyntagen til betingelserne i punkt 3.2.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

De ubagte pirogger skal fremstilles i det afgrænsede geografiske område.

Selve bagningen behøver ikke at foregå i det pågældende geografiske område. De færdiglavede, men ubagte og/eller frosne pirogger kan sendes til bagere eller andre salgssteder uden for det geografiske område, hvor de kan ovnbages med henblik på konsum.

3.5. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til*

Producentens identifikationsnummer skal være angivet på emballagen (hvis produktet sælges færdigpakket) og på salgsstedet, hvis produktet ikke er emballeret.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Det administrative område Cornwall.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Det våde og milde klima i Cornwall og Cornwalls fysiske geografi har gjort stedet ideelt til både oksekødsproduktion og grøntsagsdyrkning. Kartoffler og kålroer/majroer har længe været og er fortsat nogle af Cornwalls vigtigste agerbrugsafgrøder. Selv om der ikke er noget krav om, at råvarerne skal komme fra Cornwall, er det i praksis fortsat de lokale landbrugere, der leverer en stor del af råvarerne, og dermed består det for længe siden opståede symbiotiske forhold mellem Cornwalls landbrugere og bagere fortsat.

Der har været minedrift i Cornwall i mange århundreder, men den kulminerede dog i det 18. og 19. århundrede. Selv om minedriften i Cornwall er indstillet, har man dog så stor en arv fra minedriftens tid, at diverse minelandskaber i Cornwall i 2006 fik status som verdensarv.

Minearbejdere og landarbejdere tog Cornish Pasty med på arbejde, fordi de var lette at spise og meget velegnede til at tage med. Piroggernes størrelse gjorde, at de var lette at medbringe (sædvanligvis i en lomme). Dejskallen, der dannede et isolerende skjold omkring fyldet, var robust nok til ikke at gå i stykker, og de næringsrige ingredienser gav arbejderne den fornødne næring til, at de kunne klare de lange og hårde arbejdsdage. Der er mange historier om piroggens form, og den mest populære er, at halvmåneformen gjorde det muligt for arbejderne i tinminerne at opvarme piroggerne under jorden og spise dem uden at løbe nogen sundhedsmæssig risiko. Kanten (piroggens sammenføjning) blev brugt som håndtag, som derefter blev kasseret på grund af de høje arsenforekomster i mange af tinminerne.

Der er et stort historisk materiale, der bekræfter Cornish Pastys betydning som en del af Cornwalls kulinariske arv. Piroggen blev almindelig udbredt i det 16. og 17. århundrede og har fået sin ægte cornwallske identitet gennem de sidste 200 år.

Undersøgelser har vist, at sammenhængen mellem piroggen og Cornwall er lige så stærk i dag som for 200 år siden, både i og uden for Cornwall. Turister har besøgt Cornwall, lige siden der blev anlagt jernbaner i området, hvilket har gjort Cornish Pasty til en integreret del af turistoplevelserne. Ifølge undersøgelser af turisters holdning til lokale fødevarer i Cornwall er Cornish Clotted Cream (som allerede har fået tildelt en oprindelsesbetegnelse) og Cornish Pasty de produkter, som de besøgende hyppigst prøver. De personer, som deltog i undersøgelserne, beskriver da også meget rammende den slags pirogger, som de spiste, da de besøgte Cornwall, som »rigtige pirogger«, hvilket er et klart udtryk for den forskel, der er mellem pirogger fra Cornwall og de mere generiske, masseproducerede varianter, der indtil videre godt må kaldes Cornish Pasty. Cornish Pasty and Cornish Clotted Cream er også de produkter, som der er størst sandsynlighed for, at de besøgende køber med hjem enten pr. postordre eller i lokale butikker (*kilde: Consumer Attitudes to Cornish Produce, Ruth Huxley 2002*).

Cornish Pasty har et karakteristisk udseende, idet den er halvmåneformet med en sammenpresset kant. Den fik denne form, fordi den skulle være let at tage med (sædvanligvis i en lomme). Formen gjorde det muligt for arbejderne i tinminerne at opvarme piroggerne under jorden og at spise dem uden at løbe nogen sundhedsmæssig risiko. Kanten (piroggens sammenføjning) blev brugt som håndtag, som derefter blev kasseret på grund af de høje arsenforekomster i mange af tinminerne. Dejskallen, der dannede et isolerende skjold omkring fyldet, var robust nok til ikke at gå i stykker, og de næringsrige ingredienser gav arbejderne den fornødne næring, til at de kunne klare de lange og hårde arbejdsdage.

Cornish Pasty har en vigtig og fremtrædende plads i Cornwalls kulinariske arv, og der er blevet skrevet meget om den i adskillige århundreder. Piroggen blev almindelig udbredt i det 16. og 17. århundrede og har fået sin ægte cornwallske identitet gennem de sidste 200 år.

Ved slutningen af det 18. århundrede var Cornish Pasty blevet en fast del af kosten i Cornwall for såvel arbejdere som deres familier. Minearbejdere og landarbejdere tog Cornish Pasty med på arbejde, fordi de var lette at spise og meget velegnede til at tage med.

I Worgan's Agricultural Survey of Cornwall fra 1808 beskrives Cornish Pasty som traditionel mad fra Cornwall. Det fremgår deraf, at »arbejderne sædvanligvis også fik lidt oksekød i deres pirogger«. Optegnelser fra 1860'erne viser, at børn, der arbejdede i minerne, også tog pirogger med sig som mellemmåltid eller frokost.

I begyndelsen af det 20. århundrede blev der i hele Cornwall fremstillet Cornish Pasty i stor stil som en basisfødevarer for minearbejdere og landarbejdere. Der er eksempler på postkort fra Edward VII's tid (ca. 1901-1910) med billeder af Cornish Pasty og uddrag fra kokebøgerne »Good Things in England« (1922) og »Cornish Recipes, Ancient and Modern« (1929) med typiske opskrifter på Cornish Pasty.

Undersøgelser har vist, at sammenhængen mellem piroggen og Cornwall er lige så stærk i dag som for 200 år siden, både i og uden for Cornwall. Turister har besøgt Cornwall, lige siden der blev anlagt jernbaner i området, hvilket har gjort Cornish Pasty til en integreret del af turistoplevelserne.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/386027/cornish-pasty-pgi-amendment-spec.pdf