

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

(2015/C 199/06)

Die Europäische Kommission hat diese geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission vom 18. Dezember 2013 ⁽¹⁾ genehmigt.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG

Antrag auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ⁽²⁾**„CORNISH PASTY“****EU-Nr.: UK-PGI-0105-01256-12.08.2014****g.U. () g.g.A. (X) g.t.S. ()****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Name: Cornish Pasty Association

Anschrift: Chapel View Farm
Coombe Lane
Bissoe
Truro
TR4 8RE
UNITED KINGDOM

Tel. +44 1872865101

E-Mail: info@cornishpastyassociation.co.uk

Erklärung des berechtigten Interesses der antragstellenden Vereinigung:

Die Cornish Pasty Association (im Folgenden „Vereinigung“) ist die einzige Organisation, die die kollektiven Interessen der Hersteller der echten „Cornish Pasty“ vertritt, eines Erzeugnisses, für das am 11. August 2011 der Status einer geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) gewährt wurde. Bei der Vereinigung handelt es sich um die in der Spezifikation der g.g.A. genannte Antragstellerin. Alle Erzeuger echter „Cornish Pasty“ sind ausdrücklich zum Beitritt angehalten. Die Vereinigung mit derzeit 24 beitragszahlenden Mitgliedern repräsentiert etwa 50 % der ermittelten Erzeuger und über 90 % der in Cornwall hergestellten Pasty. Der Zweck der Vereinigung besteht gemäß ihrer Satzung darin:

- a) die Erzeuger und Einzelhändler echter „Cornish Pasty“ mit einer einzigen, anerkannten Stimme zu vertreten und zu unterstützen;
- b) Branchendenken anzuregen und zu reflektieren und im Bedarfsfall für die Mitglieder zu sprechen;
- c) fortlaufend Strategien für den Schutz und die Verwaltung des Status der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) der Europäischen Union zu entwickeln und umzusetzen, darunter Verfahren für die Umsetzung der g.g.A.-Regelung, die Förderung echter „Cornish Pasty“ und sonstige Maßnahmen, die zur Verfolgung der Ziele der Vereinigung notwendig sind;
- d) eng mit Arbeitsgruppen, Unternehmen und anderen Organisationen im Interesse der Mitglieder zusammenzuarbeiten.

Seit der Gewährung der g.g.A. hat sich gezeigt, dass einige kleinere Probleme das Prüfverfahren und die Einhaltung der Anforderungen beeinträchtigen, da einige Erzeuger Pasteten nach Rezepten und Verfahren herstellen, die ganz geringfügig von der Spezifikation abweichen, ohne die Echtheit des Erzeugnisses in nennenswertem Maße zu beeinträchtigen. Die Vereinigung ist der Ansicht, dass diese geringfügigen Variationen nicht dazu führen sollten, dass diese Erzeugnisse nicht der Verordnung entsprechen.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

⁽²⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Die vorgeschlagenen Änderungen

- a) betreffen kein wesentliches Merkmal des Erzeugnisses;
- b) ändern nicht den Zusammenhang im Sinne des Artikels 7 Absatz 1 Buchstabe f Ziffer i oder Ziffer ii;
- c) beinhalten keine Änderung des Namens oder irgendeines Teils des Namens des Erzeugnisses;
- d) haben keine Auswirkungen auf die Abgrenzung des geografischen Gebiets und
- e) führen nicht zu mehr Beschränkungen beim Handel mit dem Erzeugnis oder seinen Rohstoffen.

Die vorgeschlagenen Änderungen sind daher so gestaltet, dass die folgenden Interessen der Erzeugergruppe verwirklicht werden:

1. Sicherstellung, dass moderne Verfahren der Herstellung von „Cornish Pasty“ in die Spezifikation aufgenommen werden.
2. Gewährleistung, dass alle Erzeuger echter „Cornish Pasty“ ihre Erzeugnisse berechtigterweise unter dem Namen und dem Logo der g.g.A. vermarkten können.

Abfassung einer klaren, unmissverständlichen Spezifikation, um eine effiziente, nachweisgestützte Prüfung und Bewertung der Einhaltung der Anforderungen zu ermöglichen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Vereinigtes Königreich

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) bezieht (beziehen)

- Beschreibung des Erzeugnisses
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Sonstiges [zu präzisieren]

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die keine Änderung des veröffentlichten Einziges Dokuments erforderlich macht.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die eine Änderung des veröffentlichten Einziges Dokuments erforderlich macht.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.t.S.

5. Änderung(en)

Änderung 1:

Beschreibung des Erzeugnisses

Mit dieser Änderung werden die Glasuren definiert, die vor dem Backen auf die „Cornish Pasty“ aufgebracht werden können.

Grund für die Änderung:

Der Wortlaut der bestehenden Spezifikation ist nicht eindeutig. Mit der ursprünglichen Spezifikation sollten Bestandteile von Ei und Milch sowie selbstentwickelte Glasuren auf der Basis von Ei und Milch sowie Ei oder Milch zugelassen werden, da diese gemeinhin verwendet werden, aber es hat sich gezeigt, dass dies nicht genau definiert war.

Derzeitiger Wortlaut der Spezifikation:

Der Teig der „Cornish Pasty“ kann, je nach Rezept des Bäckers, ein Mürbeteig (shortcrust), ein Blitzblätterteig (rough puff pastry) oder ein Blätterteig (puff pastry) sein. Nach dem Füllen kann die „Cornish Pasty“ z. B. durch Einstechen oder Einritzen mit einem Messer oder Ausstechen mit einer Pastetenform gekennzeichnet und mit Milch oder Ei bzw. Milch und Ei glasiert werden, wodurch sie ihre goldene Farbe erhält. Der Teigmantel der Pasty ist schmackhaft und stabil genug, um während des Backens, Abkühlens und Hantierens seine Form zu behalten ohne durch- oder aufzubrechen.

Wortlaut nach der Änderung:

Der Teig der „Cornish Pasty“ kann, je nach Rezept des Bäckers, ein Mürbeteig (shortcrust), ein Blitzblätterteig (rough puff pastry) oder ein Blätterteig (puff pastry) sein. Nach dem Füllen kann die „Cornish Pasty“ z. B. durch Einstechen oder Einritzen mit einem Messer oder Ausstechen mit einer Pastetenform gekennzeichnet und mit einer Glasur basierend auf Bestandteilen von Milch oder Ei bzw. Milch und Ei versehen werden, wodurch sie ihre goldene Farbe erhält. Der Teigmantel der Pasty ist schmackhaft und stabil genug, um während des Backens, Abkühlens und Hantierens seine Form zu behalten ohne durch- oder aufzubrechen.

Änderung 2:

Beschreibung des Erzeugnisses

Mit dieser Änderung soll die Zugabe sehr kleiner Mengen fakultativer Zutaten zur Füllung der Pasty zur Erhöhung der Saftigkeit oder als Verarbeitungshilfsstoffe ermöglicht werden, die jedoch das Gesamtgeschmacksprofil der Füllung der „Cornish Pasty“ nicht beeinträchtigen. Gleichzeitig soll der Wortlaut bezüglich des Verschließens der Pastete präzisiert werden.

Gründe für die Änderung:

Obwohl das durch die Hauptzutaten entstehende Geschmacksprofil der echten „Cornish Pasty“ nachdrücklich zu schützen ist, hat sich gezeigt, dass viele kleine Variationen zur Anwendung kommen, von denen viele über Generationen weitergegeben wurden. Diese ergeben feine Varianten der Enderzeugnisse, auf die die einzelnen Bäcker stolz sind. Dies ist Teil der Tradition. Dieser Änderungsantrag zielt auf keinen Fall darauf ab, die Verwendung anderer als in der Spezifikation genannter Hauptzutaten oder weiterer Zutaten zuzulassen, die das Gesamtgeschmacksprofil der Pastete verändern würden.

Der Einsatz moderner Herstellungsverfahren bedeutet auch, dass einige Bäcker Verarbeitungshilfsstoffe verwenden, die das Gesamtgeschmacksprofil des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen, so z. B. Maisstärke zum leichteren Auftragen der Füllung. Es handelt sich zwar um sehr kleine Mengen, doch ging die ursprüngliche Spezifikation nicht darauf ein.

Der überarbeitete Wortlaut enthält weiterhin die klare Anforderung, dass die Füllung der „Cornish Pasty“ keine künstlichen Zusatzstoffe enthalten darf.

Traditionelle Methoden des Zusammendrückens und Fältelns führen zu einem unterschiedlichen Aussehen der Enderzeugnisse. Beispielsweise kann das Zusammendrücken in einem 45-Grad-Winkel erfolgen oder auch eine flache D-Form ergeben. „Cornish Pasty“ wird in eine D-Form gebracht, sobald die Füllung aufgetragen ist, doch der Vorgang des Zusammendrückens und Fältelns kann dazu führen, dass das Enderzeugnis keine exakte D-Form hat. Dies ist nicht zu verwechseln mit dem Zusammenfügen der Ecken an der Oberseite der Pastete, bei dem es sich nicht um die mit der „Cornish Pasty“ verbundene charakteristische Methode handelt und das nicht in den Geltungsbereich der Spezifikation aufgenommen werden soll.

Derzeitiger Wortlaut der Spezifikation:

Die Füllung der „Cornish Pasty“ besteht aus folgenden Zutaten:

- in Scheiben geschnittenen oder gewürfelten Kartoffeln,
- Steckrüben,
- Zwiebeln,
- (der Gemüsegehalt der „Cornish Pasty“ darf nicht weniger als 25 % betragen),
- gewürfeltem oder gehacktem Rindfleisch (der Fleischgehalt der „Cornish Pasty“ darf nicht weniger als 12,5 % betragen),
- Gewürzen nach Geschmack, hauptsächlich Salz und Pfeffer.

Die Füllung darf keine anderen Arten Fleisch, Gemüse (z. B. Möhren) oder künstliche Zusatzstoffe enthalten und sämtliche Zutaten der Füllung müssen zum Zeitpunkt des Verschließens des Erzeugnisses roh sein.

Anmerkung: In Cornwall werden „Steckrüben“ (*brassica napobrassica*) auch als „Speiserüben“ (*brassica rapa*) bezeichnet, beide Bezeichnungen sind also austauschbar, die tatsächliche Zutat ist jedoch die Steckrübe (*brassica napobrassica*). Bei der Zubereitung der „Cornish Pasty“ wird der Teig in eine „D“-Form gebracht und die Ränder des Teigs werden entweder von Hand oder maschinell zu einer Seite — niemals auf der Oberseite — zusammengedrückt und gefältelt.

Die „Cornish Pasty“ wird langsam gebacken, um zu gewährleisten, dass die Aromen der rohen Zutaten optimal zur Geltung kommen. Ein weiteres charakteristisches Merkmal der „Cornish Pasty“ ist, dass die Zutaten in Aussehen, Geschmack und Textur zwar einzeln voneinander zu unterscheiden sind, die Verbindung der einzelnen Aromen des rohen Rindfleischs mit den Aromen der Gemüse jedoch einen harmonischen und natürlichen Wohlgeschmack des Gesamterzeugnisses ergibt. Auch nimmt der Teig leicht den Geschmack der Füllung an.

Die „Cornish Pasty“ darf keine künstlichen Farbstoffe, Aromastoffe und Konservierungsstoffe enthalten. Sie wird in einer großen Bandbreite von Größen und Gewichten und von einer Reihe von Verkaufsstellen, zum Beispiel Schlachtern und Bäckern, Supermärkten, Feinkostgeschäften und Gastronomiebetrieben, angeboten.

Wortlaut nach der Änderung:

Die vorgeschriebenen Zutaten für die Füllung der „Cornish Pasty“ sind:

- in Scheiben geschnittene oder gewürfelte Kartoffeln,
- Steckrüben,
- Zwiebeln,
- (der Gemüsegehalt der „Cornish Pasty“ darf nicht weniger als 25 % der gesamten Pastete ausmachen),
- gewürfeltes oder gehacktes Rindfleisch (der Fleischgehalt der „Cornish Pasty“ darf nicht weniger als 12,5 % der gesamten Pastete ausmachen),
- Gewürze nach Geschmack, hauptsächlich Salz und Pfeffer.

Die aufgeführten vorgeschriebenen Zutaten für die Füllung müssen zum Zeitpunkt des Verschließens des Erzeugnisses roh sein.

Für die Füllung dürfen keine anderen Arten von Fleisch als Rindfleisch und nur die in der Liste der vorgeschriebenen Zutaten aufgeführten Gemüse verwendet werden. Kleine Mengen weiterer fakultativer Zutaten zur Erhöhung der Saftigkeit und Verbesserung des Geschmacks oder als Verarbeitungshilfsstoff sind allerdings zulässig. Sie dürfen nicht das durch die vorgeschriebenen Zutaten entstehende Gesamtgeschmacksprofil verändern. Die Gesamtmenge der Verarbeitungshilfsstoffe und der anderen zusätzlichen Zutaten darf nicht mehr als 5 % des Gewichts der Füllung der ungebackenen Pastete ausmachen.

Die Füllung der gebackenen Pastete darf keine künstlichen Zusatzstoffe enthalten.

Anmerkung: In Cornwall werden „Steckrüben“ (*brassica napobrassica*) auch als „Speiserüben“ (*brassica rapa*) bezeichnet, beide Bezeichnungen sind also austauschbar, die tatsächliche Zutat ist jedoch die Steckrübe (*brassica napobrassica*).

Die „Cornish Pasty“ wird in „D“-Form zusammengefügt und die Ränder des Teigs werden dann entweder von Hand oder maschinell zusammengedrückt und gefältelt. Dieses Zusammendrücken und Fälteln ist der traditionelle Vorgang, mit dem die Ränder einer „Cornish Pasty“ verschlossen werden. Der dabei entstehende gefältelte Rand befindet sich an einer Seite der Pastete und unterscheidet sich von einem einfachen Verschluss durch Zusammenfügen an der Oberseite, mit dem er nicht zu verwechseln ist.

Die „Cornish Pasty“ wird langsam gebacken, um zu gewährleisten, dass die Aromen der rohen Zutaten optimal zur Geltung kommen. Ein weiteres charakteristisches Merkmal der „Cornish Pasty“ ist, dass die Zutaten in Aussehen, Geschmack und Textur zwar einzeln voneinander zu unterscheiden sind, die Verbindung der einzelnen Aromen durch das Backen des rohen Rindfleischs und Gemüses jedoch einen harmonischen und natürlichen Wohlgeschmack des Gesamterzeugnisses ergibt. Auch nimmt der Teig leicht den Geschmack der Füllung an.

Die „Cornish Pasty“ wird in einer großen Bandbreite von Größen und Gewichten und von einer Reihe von Verkaufsstellen, zum Beispiel Schlachtern und Bäckern, Supermärkten, Feinkostgeschäften und Gastronomiebetrieben, angeboten.

Änderung 3:*Ursprungsnachweis*

Zur Klärung der Methoden der Rückverfolgbarkeit.

Grund für die Änderung:

Die Änderung beseitigt Unklarheiten und begründet eine einzige Methode, nach der der Ursprung eines Erzeugnisses unabhängig von Größe und Art des Erzeugers zurückverfolgt werden kann. Beispielsweise ist das im derzeitigen Wortlaut genannte Genusstauglichkeitskennzeichen nur auf Hersteller verpackter Erzeugnisse anwendbar.

Derzeitiger Wortlaut der Spezifikation:

Der Nachweis, dass das Erzeugnis in dem bezeichneten Gebiet hergestellt wird, kann unter Bezugnahme auf die Aufzeichnungen der Erzeuger und unter Bezugnahme auf die bestehenden Rückverfolgbarkeitssysteme erbracht werden. Die beauftragte Kontrollstelle wird jährliche Überprüfungen bei jedem Erzeuger vornehmen, um zu gewährleisten, dass sie die Spezifikation einhalten.

Jedes Mitglied erhält seine eigene Kennnummer, die von der Kontrollstelle vergeben wird, um auf der Verpackung und auf allem sonstigen Verkaufsstellenmaterial beim Verkauf von „Cornish Pasty“ angezeigt zu werden. Mithilfe dieser individuellen Nummer kann jede verkaufte Pastete direkt zum Erzeuger zurückverfolgt werden. Im Fall von Kleinerzeugern werden einige der hergestellten Erzeugnisse nur über deren eigene Verkaufsstellen verkauft, während andere größere Mitglieder die Erzeugnisse über die großen Einzelhändler verkaufen.

Die Erzeuger erhalten ein Genusstauglichkeitskennzeichen von der Food Standards Agency, das in Kombination mit der Verwendung eines Datumscodes die vollständige Rückverfolgbarkeit eines Erzeugnisses von der Verkaufsstelle über den für jeden Bestandteil anerkannten Hersteller bis zur Herstellungscharge ermöglicht.

Die Cornish Pasty Association wird die Verwendung ihres eigenen Echtheitsstempels überwachen, die jedem ihrer Mitglieder bewilligt wird. Der Stempel wird außerdem auf allen Verpackungen und allem Verkaufsstellenmaterial benutzt werden.

Wortlaut nach der Änderung:

Der Nachweis, dass das Erzeugnis in dem bezeichneten Gebiet hergestellt wird, kann unter Bezugnahme auf die Aufzeichnungen der Erzeuger und unter Bezugnahme auf die bestehenden Rückverfolgbarkeitssysteme erbracht werden.

Jeder Erzeuger erhält seine eigene Kennnummer, die von der Cornish Pasty Association vergeben wird, um auf der Verpackung und in der Verkaufsstelle angezeigt zu werden. Mithilfe dieser individuellen Nummer kann jede verkaufte Pastete direkt zum Erzeuger zurückverfolgt werden. Die Cornish Pasty Association wird in Absprache mit den beauftragten Kontrollstellen ein Register der Kennnummern führen.

Die Cornish Pasty Association wird die Verwendung ihres eigenen Echtheitskennzeichens überwachen, die jedem ihrer Mitglieder gewährt wird.

Änderung 4:*Herstellungsverfahren*

Hinzufügung des Wortes „gehackt“ zur Klarstellung der Füllungszutaten und Präzisierung der Beschreibung des Herstellungsverfahrens.

Grund für die Änderungen:

Die Änderungen geben die anderen Teile der Spezifikation genauer wieder und beseitigen unnötige Wiederholungen.

Derzeitiger Wortlaut:

Speziell ausgewählte Rindfleischstücke, Kartoffeln, Zwiebeln und Steckrüben/Speiserüben werden vorbereitet, indem sie grob zerteilt werden. Der Teig wird zubereitet und in die geforderte Form gerollt.

Die rohen Zutaten für die Füllung werden leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt und auf dem Teigstück verteilt. Das Teigstück wird umgeschlagen, zusammengedrückt und gefaltet, so dass eine D-Form entsteht. Anschließend wird die Pastete glasiert und langsam gebacken, damit sich die Aromen der rohen Zutaten entfalten können. Die Backzeit hängt von der Größe des Erzeugnisses ab, die variieren kann.

Die Pasteten werden in einer breiten Vielzahl von Einzelhandelsgeschäften vertrieben, die von großen Supermärkten bis zu den eigenen Verkaufsstellen der Hersteller reichen.

Wortlaut nach der Änderung:

Speziell ausgewählte Rindfleischstücke, Kartoffeln, Zwiebeln und Steckrüben/Speiserüben werden vorbereitet, indem sie grob zerteilt oder gehackt werden. Der Teig wird zubereitet und in die geforderte Form gerollt.

Die rohen Zutaten für die Füllung werden leicht gewürzt und auf dem Teigstück verteilt. Das Teigstück wird umgeschlagen, so dass eine D-Form entsteht. Anschließend wird die Pastete zusammengedrückt und gefältelt, glasiert und langsam gebacken, damit sich die Aromen der rohen Zutaten entfalten können. Die Backzeit hängt von der Größe des Erzeugnisses ab, die variieren kann.

Änderung 5:

Sonstiges — Etikettierung

Streichung der Anforderung, dass das Logo der Cornish Pasty Association auf allen Verpackungen verwendet werden muss.

Grund für die Änderung:

Der ursprüngliche Wortlaut enthielt die Anforderung, dass alle Erzeugnisse das Logo der Cornish Pasty Association tragen müssen, was nicht durchsetzbar ist, da nicht alle Hersteller von „Cornish Pasty“ der Cornish Pasty Association angehören müssen und die Verwendung des Logos den Mitgliedern vorbehalten ist.

Die Anforderung, dass das g.g.A.-Symbol zu verwenden ist, bleibt bestehen, muss jedoch in diesem Dokument nicht neu formuliert werden, weil sie durch die allgemeinen Vorschriften für geschützte Lebensmittelbezeichnungen abgedeckt ist.

Derzeitiger Wortlaut:

Das zugelassene g.g.A.-Symbol wird an der Verkaufsstelle bzw. auf jeder Verpackung verwendet, die das Erzeugnis und das zum Nachweis der Echtheit entwickelte Logo trägt; unterstützt wird dies durch Verkaufsstellenmaterial.

Wortlaut nach der Änderung:

—

(freilassen)

Änderung 6:

Sonstiges — Aktualisierung der Angaben zu der beauftragten Kontrollstelle

Grund für die Änderungen:

Die Angaben zu den bestehenden Kontrollstellen haben sich geändert. Connaught Compliance Services Ltd betreibt keinen Handel mehr und wurde daher gestrichen. Da der Cornwall Council als Kontrollstelle hinzugekommen ist, hat sich das Angebot an Kontrollstellen für die Erzeuger erweitert.

Derzeitiger Wortlaut:

Kontrollstelle:

Name: Product Authentication Inspectorate Limited

Anschrift: Rowland House
65 High Street
Worthing
W. Sussex
BN11 1DN
UNITED KINGDOM

Tel. +44 1903237799

Fax +44 1903204445

E-Mail: paul.wright@thepaigroup.com

Name: Connaught Compliance Services Ltd

Anschrift: Connaught House
Caerphilly Business Park
Caerphilly
CF83 3GG
UNITED KINGDOM

Tel. +44 2920856505

E-Mail:

Name: SAI Global

Anschrift: PO Box 44
Winterhill House
Snowdon DRIVE
Milton Keynes
MK6 1AX
UNITED KINGDOM

Wortlaut nach der Änderung:

Kontrollstelle:

Product Authentication Inspectorate Limited

Anschrift: The Inspire
Hornbeam Park
Harrogate
North Yorkshire
HG2 8PA
UNITED KINGDOM

Tel. +44 1423878878

E-Mail: food@thepaigroup.com

Name: SAI Global

Anschrift: 42 The Square
Kenilworth
CV8 1EB
UNITED KINGDOM

Tel. +44 1926854111

E-Mail: info.emea@sai-global.com

Name: Cornwall Council

Anschrift: Public Health & Protection Service
Unit 6 Threemilestone Industrial Estate
Truro
Cornwall
TR4 9LD
UNITED KINGDOM

Tel. +44 3001234191

E-Mail: tradingstandards@cornwall.gov.uk

Die Kontrollstelle entspricht den Grundsätzen der Norm EN 45011.

EINZIGES DOKUMENT

„CORNISH PASTY“

EU-Nr.: UK-PGI-0105-01256-12.08.2014

g.U () g.g.A. (X)

1. Name(n) (der g.U. Oder g.g.A.)

„Cornish Pasty“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Vereinigtes Königreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart (in Anhang XI aufgeführt)

Klasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Die „Cornish Pasty“ ist eine schmackhafte D-förmige, mit Fleisch, Gemüse und Gewürzen gefüllte Pastete.

Teig:

Der Teig der „Cornish Pasty“ kann, je nach Rezept des Bäckers, ein Mürbeteig (shortcrust), ein Blitzblätterteig (rough puff pastry) oder ein Blätterteig (puff pastry) sein. Nach dem Füllen kann die „Cornish Pasty“ z. B. durch Einstechen oder Einritzen mit einem Messer oder Ausstechen mit einer Pastetenform gekennzeichnet und mit einer Glasur basierend aus Bestandteilen von Milch oder Ei bzw. Milch und Ei versehen werden, wodurch sie ihre goldene Farbe erhält. Der Teigmantel der Pasty ist schmackhaft und stabil genug, um während des Backens, Abkühlens und Hantierens seine Form zu behalten ohne durch- oder aufzubrechen.

Teigfüllung:

Die vorgeschriebenen Zutaten für die Füllung der „Cornish Pasty“ sind:

- in Scheiben geschnittene oder gewürfelte Kartoffeln,
- Steckrüben,
- Zwiebeln,
- (der Gemüsegehalt der „Cornish Pasty“ darf nicht weniger als 25 % der gesamten Pastete ausmachen),
- gewürfeltes oder gehacktes Rindfleisch (der Fleischgehalt der „Cornish Pasty“ darf nicht weniger als 12,5 % der gesamten Pastete ausmachen),
- Gewürze nach Geschmack, hauptsächlich Salz und Pfeffer.

Die aufgeführten vorgeschriebenen Zutaten der Füllung müssen zum Zeitpunkt des Verschließens des Erzeugnisses roh sein.

Für die Füllung dürfen keine anderen Arten von Fleisch als Rindfleisch und nur die in der Liste der vorgeschriebenen Zutaten aufgeführten Gemüse verwendet werden. Kleine Mengen weiterer fakultativer Zutaten zur Erhöhung der Saftigkeit und Verbesserung des Geschmacks oder als Verarbeitungshilfsstoff sind allerdings zulässig. Sie dürfen nicht das durch die vorgeschriebenen Zutaten entstehende Gesamtgeschmacksprofil verändern. Die Gesamtmenge der Verarbeitungshilfsstoffe und der anderen zusätzlichen Zutaten darf nicht mehr als 5 % des Gewichts der Füllung der ungebackenen Pastete ausmachen.

Beispiele für fakultative Zutaten, die zulässig sind, sofern sie nicht verhindern, dass das Enderzeugnis alle weiteren Anforderungen dieser Spezifikation erfüllt, sind:

Zur Erhöhung der Saftigkeit: Fette wie Butter, Clotted Cream (streichfähiger Rahm) oder Rindertalg.

Zur Ergänzung des Aromas der Füllung: Zutaten wie Rinder- oder Gemüsebrühe.

Als Verarbeitungshilfsstoff: Zutaten wie Maisstärke, Kartoffelstärke und Sulfite.

Die Füllung der gebackenen Pastete darf keine künstlichen Zusatzstoffe enthalten.

Anmerkung: In Cornwall werden „Steckrüben“ (*brassica napobrassica*) auch als „Speiserüben“ (*brassica rapa*) bezeichnet, beide Bezeichnungen sind also austauschbar, die tatsächliche Zutat ist jedoch die Steckrübe (*brassica napobrassica*).

Die „Cornish Pasty“ wird in „D“ Form zusammengefügt und die Ränder des Teigs werden dann entweder von Hand oder maschinell zusammengedrückt und gefältelt. Dieses Zusammendrücken und Fälteln ist der traditionelle Vorgang, mit dem die Ränder einer „Cornish Pasty“ verschlossen werden. Der dabei entstehende gefältelte Rand befindet sich an einer Seite der Pasty und unterscheidet sich von einem einfachen Verschluss durch Zusammenfügen an der Oberseite, mit dem er nicht zu verwechseln ist.

Die „Cornish Pasty“ wird langsam gebacken, um zu gewährleisten, dass die Aromen der rohen Zutaten optimal zur Geltung kommen. Ein weiteres charakteristisches Merkmal der „Cornish Pasty“ ist, dass die Zutaten in Aussehen, Geschmack und Textur zwar einzeln voneinander zu unterscheiden sind, die Verbindung der einzelnen Aromen durch das Backen des rohen Rindfleischs und Gemüses jedoch einen harmonischen und natürlichen Wohlgeschmack des Gesamterzeugnisses ergibt. Auch nimmt der Teig leicht den Geschmack der Füllung an.

Die „Cornish Pasty“ wird in einer großen Bandbreite von Größen und Gewichten und von einer Reihe von Verkaufsstellen, zum Beispiel Schlachtern und Bäckern, Supermärkten, Feinkostgeschäften und Gastronomiebetrieben, angeboten.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

- Mürbeteig (shortcrust), Blitzblätterteig (rough puff pastry) oder Blätterteig (puff pastry)
- Rindfleisch
- Kartoffeln
- Zwiebeln
- Steckrüben
- Gewürze

Fakultative Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe gemäß den unter Absatz 3.2 genannten Voraussetzungen.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die Vorbereitung der „Cornish Pasty“ für das Backen muss in dem bezeichneten Gebiet erfolgen.

Das eigentliche Backen muss nicht innerhalb des geografischen Gebiets erfolgen, es ist auch möglich, die fertig vorbereitete, aber noch nicht gebackene und/oder gefrorene „Cornish Pasty“ an Bäckereien oder andere Verkaufsstellen außerhalb des bezeichneten Gebiets zu liefern, wo sie vor dem Verzehr im Ofen gebacken wird.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses, das den eingetragenen Namen trägt

—

3.6. Besondere Vorschriften für die Etikettierung des Erzeugnisses, das den eingetragenen Namen trägt

Die individuelle Kennnummer des Herstellers muss auf der Verpackung (sofern das Erzeugnis vorverpackt verkauft wird) und an der Verkaufsstelle (sofern das Erzeugnis unverpackt verkauft wird) angezeigt werden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Verwaltungsgebiet Cornwall.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das feuchte und milde Klima sowie die physische Geografie Cornwalls eignen sich sehr gut zur Erzeugung von Fleisch und Gemüse. Kartoffeln und Steckrüben/weiße Rüben gehören schon seit langer Zeit zu den wichtigsten Gartenbauerzeugnissen Cornwalls. Die Rohstoffe für die „Cornish Pasty“ müssen zwar nicht unbedingt aus Cornwall stammen, praktisch werden sie jedoch nach wie vor von örtlichen Landwirten bezogen und setzen auf diese Weise die seit langem bestehende symbiotische Beziehung zwischen den Landwirten und Bäckern Cornwalls fort.

In Cornwall wird seit vielen Jahrhunderten Bergbau betrieben, der allerdings im 18. und 19. Jahrhundert seine Blütezeit erlebte. Die Bedeutung des Bergbaus für die Region ist jedoch so groß, dass — obwohl heute kein Bergbau mehr betrieben wird — ausgesuchten Bergbaulandschaften in Cornwall im Jahr 2006 der Status des Welterbes verliehen wurde.

Die Arbeiter in den Minen und auf den landwirtschaftlichen Höfen nahmen dieses leicht zu transportierende und zu verzehrende vorgefertigte Lebensmittel mit zur Arbeit, weil es sich gut zu diesem Zweck eignete. Größe und Form der „Cornish Pasty“ erleichterten den Transport (in der Regel in einer Tasche), der Teigmantel schützte die Füllung und war robust genug, um den Transport zu überstehen, während die gesunde und nahrhafte Füllung ausreichend Nährwert besaß, um die Arbeiter während ihres langen und harten Arbeitstags mit Energie zu versorgen. Es gibt viele Geschichten darüber, wie die „Cornish Pasty“ zu ihrer Form gekommen ist, eine der beliebtesten lautet, dass es den Arbeitern in den Zinnminen durch die „D“-Form der „Cornish Pasty“ möglich war, sie unter Tage aufzuwärmen und problemlos zu verzehren. Die Kruste (der gefälte Rand) diente als Griff und wurde nach dem Verzehr der „Cornish Pasty“ weggeworfen, da der Arsengehalt in vielen Zinnminen sehr hoch war.

Es gibt eine Fülle von historischen Nachweisen, die die Bedeutung der „Cornish Pasty“ für das kulinarische Erbe Cornwalls bestätigen. Im 16. und 17. Jahrhundert setzte sich die „Cornish Pasty“ allgemein durch und erlangte in den letzten 200 Jahren ihre echte kornische Identität.

Forschungen haben ergeben, dass die Assoziationen zwischen der „Cornish Pasty“ und Cornwall sowohl in Cornwall selbst als auch außerhalb Cornwalls so stark wie vor 200 Jahren sind. Seit dem Ausbau der Eisenbahnverbindungen nach Cornwall, der Touristen den Besuch der Region erleichterte, ist die „Cornish Pasty“ ein wichtiger Bestandteil des touristischen Erlebnisses. Eine Studie zur Einstellung gegenüber lokalen Speisen in Cornwall hat ergeben, dass „Cornish Clotted Cream“ (bereits eine geschützte Ursprungsbezeichnung) und „Cornish Pasty“ die Erzeugnisse sind, die am häufigsten von Besuchern probiert werden. Bezeichnenderweise beschrieben die Personen, die im Rahmen dieser Studie befragt wurden, die „Cornish Pasty“, die sie beim Besuch Cornwalls gegessen hatten, als „richtige Cornish Pasty“ und wiesen damit auf den erheblichen Unterschied zwischen „Cornish Pasty“ aus Cornwall und den gewöhnlichen Massenerzeugnissen hin, die zurzeit ebenfalls den Namen „Cornish Pasty“ tragen dürfen. „Cornish Pasty“ und „Cornish Clotted Cream“ sind außerdem die Erzeugnisse, die Besucher der Region am wahrscheinlichsten kaufen, um sie mit nach Hause zu nehmen — entweder als Bestellung per Post oder bei örtlichen Verkaufsstellen (Quelle: *Consumer Attitudes to Cornish Produce*, Ruth Huxley, 2002).

Die „Cornish Pasty“ ist leicht an ihrer typischen „D“-Form und ihrem gefälten Rand zu erkennen. Die Form sollte den Transport (in der Regel in einer Tasche) und das Aufwärmen unter Tage sowie den Verzehr durch die Arbeiter in den Zinnminen erleichtern. Die Kruste (der gefälte Rand) diente als Griff und wurde nach dem Verzehr der „Cornish Pasty“ weggeworfen, da der Arsengehalt in vielen Zinnminen sehr hoch war. Der Teigmantel der „Cornish Pasty“ schützte die Füllung und war robust genug, um den Transport zu überstehen, während die gesunde und nahrhafte Füllung ausreichend Nährwert besaß, um die Arbeiter während ihres langen und harten Arbeitstags mit Energie zu versorgen.

Die „Cornish Pasty“ ist ein solider und gefeierter Teil des kulinarischen Erbes Cornwalls, über den es bereits seit vielen Jahrhunderten schriftliche Zeugnisse gibt. Im 16. und 17. Jahrhundert setzte sich die „Cornish Pasty“ allgemein durch und erlangte in den letzten 200 Jahren ihre echte kornische Identität.

Gegen Ende des 18. Jahrhunderts war die „Cornish Pasty“ zum Grundnahrungsmittel der Arbeiter und ihrer Familien in ganz Cornwall geworden. Minen- und Landarbeiter nahmen dieses leicht zu transportierende und zu verzehrende vorgefertigte Lebensmittel mit zur Arbeit, weil es sich gut für diesen Zweck eignete.

Ein Nachweis, dass es sich bei der „Cornish Pasty“ um eine traditionelle kornische Speise handelt, findet sich in Worgan's Agricultural Survey of Cornwall aus dem Jahr 1808, in dem darauf hingewiesen wird, dass der arbeitende Mann seine Portion Fleisch gewöhnlich in einer Pasty mit zur Arbeit nahm. In Aufzeichnungen aus den 1860er-Jahren wird erwähnt, dass auch die Kinder, die in den Minen arbeiteten, als „Crib“ oder „Croust“ (Snack oder Mittagessen im örtlichen Dialekt) Pastys mit zur Arbeit nahmen.

Anfang des 20. Jahrhunderts wurde die „Cornish Pasty“ in der ganzen Region in großem Maßstab als Grundnahrungsmittel für Land- und Minenarbeiter hergestellt. Es gibt Beispiele von Postkarten aus der edwardianischen Zeit zwischen 1901 und 1910, die „Cornish Pasty“ zeigen, und die Kochbücher *Good Things in England* (1922) und *Cornish Recipes, Ancient and Modern* (1929) enthalten typische Rezepte für „Cornish Pasty“.

Forschungen haben ergeben, dass die Assoziationen zwischen der „Cornish Pasty“ und Cornwall sowohl in Cornwall selbst als auch außerhalb Cornwalls so stark wie vor 200 Jahren sind. Seit dem Ausbau der Eisenbahnverbindungen nach Cornwall, der Touristen den Besuch der Region erleichterte, ist die „Cornish Pasty“ ein wichtiger Bestandteil des touristischen Erlebnisses.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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