

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n° 1151/2012

(2015/C 199/06)

La Comisión Europea ha aprobado la presente modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n° 664/2014 de la Comisión, de 18 de diciembre de 2013 ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN MENOR

Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n° 1151/2012 ⁽²⁾

«CORNISH PASTY»

N° UE: UK-PGI-0105-01256 — 12.08.2014

DOP () IGP (X) ETG ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Nombre: Cornish Pasty Association

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

Tel. +44 1872865101

Correo electrónico: info@cornishpastyassociation.co.uk

Declaración de interés legítimo de la agrupación solicitante:

La Cornish Pasty Association (la Asociación) es la única organización que representa los intereses colectivos de los productores de la auténtica «Cornish Pasty», un producto al que se le concedió el rango de IGP el 11 de agosto de 2011. La Asociación es el solicitante que figura en el pliego de condiciones de la IGP. Se anima encarecidamente a todos los productores de auténticas «Cornish Pasties» a formar parte de ella. La Asociación cuenta actualmente con 24 miembros con las cuotas al día, que representan alrededor del 50 % de los productores conocidos y más del 90 % de todas las *pasties* (empanadas) producidas en Cornualles. La Asociación, tal como se recoge en sus estatutos, tiene por objeto:

- a) ofrecer una opinión única y respetada que represente y apoye a los productores y los minoristas de auténticas «Cornish Pasties»;
- b) dirigir y reflejar el pensamiento del sector y, en caso necesario, convertirse en el portavoz de los miembros;
- c) desarrollar y aplicar las estrategias en curso para la protección y administración del rango de Indicación Geográfica Protegida (IGP) de la Unión Europea, incluidos los procedimientos para regular el régimen de las IGP, la promoción de las auténticas «Cornish Pasties» y cualesquiera otras medidas que necesite la Asociación para la consecución de sus objetivos.
- d) cooperar estrechamente con grupos de trabajo, empresas y otras organizaciones en beneficio de los miembros.

Desde que se concedió el rango de IGP, resulta evidente que una serie de problemas de menor importancia obstaculizan el proceso de auditoría y cumplimiento, ya que algunos productores elaboran empanadas de acuerdo con recetas y métodos que difieren ligeramente del pliego de condiciones, sin que ello suponga una diferencia importante para la autenticidad del producto. La Asociación considera que esas pequeñas variaciones no deben impedir que los productos cumplan la normativa.

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Las modificaciones propuestas:

- a) no guardan relación con las características esenciales del producto;
- b) no modifican el vínculo mencionado en el artículo 7, apartado 1, letra f), inciso i) o ii);
- c) no conllevan un cambio de nombre del producto o de una parte de su nombre;
- d) no afectan a la zona geográfica delimitada, o
- e) no suponen un aumento de las restricciones impuestas a la comercialización del producto o de sus materias primas.

Por consiguiente, las modificaciones propuestas tienen como finalidad permitir que la agrupación de productores alcance los objetivos siguientes:

1. Garantizar la inclusión de métodos modernos de producción de «Cornish Pasties» en el ámbito de aplicación del pliego de condiciones.
2. Permitir que todos los productores de auténticas «Cornish Pasties» comercialicen legítimamente sus productos con el nombre y el logotipo de la IGP.

Establecer un pliego de condiciones claro e inequívoco que permita una auditoría eficiente basada en pruebas y la evaluación del cumplimiento de los requisitos.

2. Estado miembro o tercer país

Reino Unido

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Descripción del producto
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros [especifíquense]

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, se considera menor, que no requiere la modificación del documento único publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, se considera menor, que requiere la modificación del documento único publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, se considera menor, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, se considera menor.

5. Modificaciones

Modificación 1:

Descripción del producto

Esta modificación aclara los glaseados que pueden aplicarse a la «Cornish Pasty» antes de su cocción.

Motivo de la modificación:

La redacción del pliego de condiciones vigente es ambigua. El pliego de condiciones original estaba destinado a permitir los componentes del huevo y la leche y los glaseados comerciales a base de huevo y leche, así como los huevos y la leche, ya que estos se utilizan habitualmente, pero se ha hecho patente que este extremo no estaba claramente definido.

Redacción actual del pliego de condiciones:

La masa puede ser una masa quebrada, o bien una masa semihojaldrada u hojaldrada, en función de la receta utilizada por cada panadero. Tras incorporar el relleno, la masa puede marcarse a fin de identificar el producto, efectuando, por ejemplo, un agujero con un cuchillo o una muesca o usando un molde para recortar la masa, y puede glasearse con leche, huevo o ambos para darle un color dorado. El envoltorio formado por la masa tiene un sabor salado y es lo suficientemente sólido para conservar su forma a través de todo el proceso de cocción, enfriamiento y manipulación y permite evitar que se parta o se agriete el producto.

Deberá decir:

La masa puede ser una masa quebrada, o bien una masa semihojaldrada u hojaldrada, en función de la receta utilizada por cada panadero. Tras incorporar el relleno, la masa puede marcarse a fin de identificar el producto, efectuando, por ejemplo, un agujero con un cuchillo o una muesca o usando un molde para recortar la masa, y puede glasearse con glaseado a base de componentes de leche o de huevo, o de ambos, para darle un color dorado. El envoltorio formado por la masa tiene un sabor salado y es lo suficientemente sólido para conservar su forma a través de todo el proceso de cocción, enfriamiento y manipulación y permite evitar que se parta o se agriete el producto.

Modificación 2:

Descripción del producto

El objetivo es regular el uso de cantidades muy pequeñas de ingredientes facultativos en el relleno de la empanada, bien para añadir jugosidad, bien como auxiliares tecnológicos, sin que influyan en el sabor general del relleno de la «Cornish Pasty». También se persigue aclarar la redacción relativa al cierre de la empanada.

Motivos de la modificación:

Aunque es necesario proteger tenazmente el sabor de la auténtica «Cornish Pasty» que le confieren los ingredientes principales, es evidente la existencia de una multitud de pequeñas variaciones, muchas de las cuales se han transmitido de generación en generación. Se crean así sutiles variaciones en los productos acabados, de las que los panaderos se sienten orgullosos. Ello forma parte de la tradición. Con la solicitud de esta modificación no se pretende en ningún caso permitir el uso de unos ingredientes principales distintos de los que figuran en el pliego de condiciones, ni de ingredientes adicionales que puedan alterar el sabor general de la empanada.

Recurrir a métodos de producción modernos supone asimismo que algunos panaderos utilizan auxiliares tecnológicos que no influyen en el gusto del producto, como, por ejemplo, la harina de maíz, que se utiliza para favorecer el asentamiento del relleno. A pesar de tratarse de cantidades muy pequeñas, el pliego de condiciones original no reflejaba esta circunstancia.

La nueva redacción mantiene claramente el requisito de que el relleno de la «Cornish Pasty» no debe contener aditivos artificiales.

Los métodos tradicionales de festoneado producen variaciones en la apariencia del producto acabado. Por ejemplo, a veces el festoneado forma un ángulo de 45 grados y en otras ocasiones presenta una forma de media luna plana. Aunque a las «Cornish Pasties» se les da forma de media luna una vez que se rellenan, es posible que la forma del producto final, tras el festoneado, no sea exactamente la de una media luna. Este modo de proceder no equivale a pellizcar los bordes de la parte superior de la empanada; no es este el método específico asociado a las «Cornish Pasties» y debe mantenerse fuera del ámbito de aplicación del pliego de condiciones.

Redacción actual del pliego de condiciones:

Los ingredientes utilizados para el relleno de las «Cornish Pasties» son los siguientes:

- patata cortada en rodajas o cubos,
- colinabo,
- cebolla,
- (la empanada debe contener como mínimo un 25 % de verduras),
- carne de vacuno cortada en cubos o picada (la empanada debe contener como mínimo un 12,5 % de carne),
- condimentos según las preferencias; principalmente sal y pimienta.

En el relleno no puede utilizarse ningún otro tipo de carnes o verduras (por ejemplo, zanahoria) ni aditivos artificiales, y todos los ingredientes del relleno deben estar crudos cuando se cierra la masa.

Nota: tradicionalmente, en Cornualles para referirse al «colinabo» (*Brassica napobrassica*) se emplea la palabra «nabo» (*Brassica rapa*), de modo que ambos términos son intercambiables, aunque el ingrediente realmente utilizado es el «colinabo». Al elaborar las «Cornish Pasties», se da a las empanadas una forma de media luna y los bordes de la masa se unen manual o mecánicamente en un festón hacia un lado, y nunca en la parte superior.

La empanada rellena se cuece lentamente para extraer el máximo sabor de los ingredientes crudos. La «Cornish Pasty» se caracteriza, además, por el hecho de que, aunque sus ingredientes tienen una apariencia, gusto y textura perceptibles, la fusión de los sabores que desprenden la carne de vacuno y las verduras crudas impregnan de un sabroso gusto, equilibrado y natural, todo el producto. La masa también adquiere un ligero sabor.

Las empanadas «Cornish Pasties» deben estar exentas de colorantes, saborizantes y conservantes artificiales. Pueden elaborarse en tamaños y pesos diversos y están a la venta en muchos tipos de comercios, como carnicerías y panaderías, supermercados, tiendas de *delicatessen* y establecimientos de servicios de restauración.

Deberá decir:

Los ingredientes obligatorios utilizados para el relleno de las «Cornish Pasties» son los siguientes:

- patata cortada en rodajas o cubos,
- colinabo,
- cebolla,
- (la empanada rellena debe contener como mínimo un 25 % de verduras),
- carne de vacuno cortada en cubos o picada (la empanada rellena debe contener como mínimo un 12,5 % de carne),
- condimentos según las preferencias; principalmente sal y pimienta.

Los ingredientes obligatorios del relleno enumerados deben estar crudos cuando se cierra la masa.

En el relleno no pueden utilizarse carnes distintas de la de vacuno ni otras verduras que no sean las de los ingredientes obligatorios enumerados. No obstante, está permitido utilizar pequeñas cantidades de otros ingredientes facultativos adicionales para añadir jugosidad y sabor a la empanada o para favorecer la transformación. Tales ingredientes no deberán alterar el sabor general creado por los ingredientes obligatorios. El volumen combinado de los auxiliares tecnológicos y los demás ingredientes adicionales no debe representar en total más del 5 % del relleno, en peso, de la empanada sin cocer.

El relleno de la empanada cocida no debe contener aditivos artificiales.

Nota: tradicionalmente, en Cornualles para referirse al «colinabo» (*Brassica napobrassica*) se emplea la palabra «nabo» (*Brassica rapa*), de modo que ambos términos son intercambiables, aunque el ingrediente realmente utilizado es el «colinabo».

Las «Cornish Pasties» se elaboran dándoles forma de media luna y los bordes de la masa se unen luego manual o mecánicamente en un festón. El festoneado es el método tradicional utilizado para unir los bordes de una «Cornish Pasty». El borde festoneado resultante, que adorna un lado de la empanada, es característico de esta y diferente del resultado obtenido dando un simple pellizco en la parte superior de aquella para cerrarla.

La empanada rellena se cuece lentamente para extraer el máximo sabor de los ingredientes crudos. La «Cornish Pasty» se caracteriza, además, por el hecho de que, aunque sus ingredientes tienen una apariencia, gusto y textura perceptibles, la fusión de los sabores que se desprenden de la cocción de la carne de vacuno y las verduras crudas impregnan de un sabroso gusto, equilibrado y natural, todo el producto. La masa también adquiere un ligero sabor.

Las «Cornish pasties» pueden elaborarse en tamaños y pesos diversos y están a la venta en muchos tipos de comercios, como carnicerías y panaderías, supermercados, tiendas de *delicatessen* y establecimientos de servicios de restauración.

Modificación 3:*Prueba del origen*

Aclarar los métodos de trazabilidad.

Motivo de la modificación:

La modificación elimina la ambigüedad y crea un método único mediante el cual se puede localizar el origen del producto, independientemente del tamaño o tipo de productor. Por ejemplo, la marca sanitaria mencionada en el texto actual solo se aplica a los fabricantes de productos envasados.

Redacción actual del pliego de condiciones:

Los registros de los productores y los sistemas de trazabilidad existentes demuestran que el producto ha sido fabricado en la zona delimitada. El organismo de control designado llevará a cabo controles anuales de cada productor a fin de comprobar que cumple el pliego de condiciones.

El organismo de control otorgará a cada miembro su propio número de certificación, que deberá figurar en los envases y en todos los demás materiales utilizados para la venta de las «Cornish Pasties». Este número único permitirá la trazabilidad de cada una de las empanadas vendidas directamente hasta el productor. En el caso de los pequeños productores, algunos de los productos solo se venden a través de sus propios minoristas, mientras que, en el caso de los productores más grandes, los productos se venden a través de mayoristas.

La Food Standards Agency otorga a los productores una marca sanitaria que, junto con el uso de un código de fecha, permite la plena trazabilidad de un determinado producto desde el punto de venta hasta el lote de producción, a través del proveedor autorizado de cada uno de los ingredientes.

La Cornish Pasty Association controlará la utilización de su propio sello de autenticación concedido a cada uno de sus miembros. El sello figurará también en todos los envases y todos los materiales utilizados para la venta.

Deberá decir:

Los registros de los productores y los sistemas de trazabilidad existentes demuestran que el producto ha sido fabricado en la zona delimitada.

La Cornish Pasty Association otorgará a cada productor su propio número de certificación, que deberá figurar en los envases y en el punto de venta. Este número único permitirá la trazabilidad de cada una de las empanadas vendidas directamente hasta el productor. La Cornish Pasty Association llevará un registro de los números de certificación mediante la comunicación con los organismos de control designados.

Asimismo controlará la utilización de su propia marca de autenticación concedida a cada uno de sus miembros.

Modificación 4:*Método de obtención*

Adición de la palabra «picar» para aclarar los ingredientes del relleno y presentar una descripción más concisa del método de obtención.

Motivo de las modificaciones:

Las modificaciones reflejan las otras partes del pliego de condiciones de forma más precisa y eliminan repeticiones innecesarias.

Redacción actual:

Se preparan los cortes de carne de vacuno especialmente seleccionados, las patatas, las cebollas y el colinabo o el nabo cortándolos en trozos. Se prepara la masa y se aplana con un rodillo para darle la forma deseada.

Se sazonan ligeramente los ingredientes crudos del relleno con sal y pimienta y se colocan en el envoltorio de masa. La masa se dobla en forma de media luna festoneada. A continuación se glasea la empanada y se cuece lentamente para que desprenda el sabor de los ingredientes crudos. El tiempo de cocción depende del tamaño del producto, que puede variar.

Las empanadas se venden en múltiples comercios minoristas, desde grandes supermercados hasta la propia tienda del productor.

Deberá decir:

Se preparan los cortes de carne de vacuno especialmente seleccionados, las patatas, las cebollas y el colinabo o el nabo cortándolos en trozos o en picadillo. Se prepara la masa y se aplana con un rodillo para darle la forma deseada.

Se sazonan ligeramente los ingredientes crudos del relleno y se colocan en el envoltorio de masa. La masa se dobla en forma de media luna. A continuación se festonea la empanada, se glasea y se cuece lentamente para que desprenda el sabor de los ingredientes crudos. El tiempo de cocción depende del tamaño del producto, que puede variar.

Modificación 5:

Otros — *Etiquetado*

Suprimir el requisito de que el logotipo de la Cornish Pasty Association se utilice en todos los envases.

Motivo de la modificación:

La redacción original exigía que todos los productos llevaran el logotipo de la Cornish Pasty Association, lo que no puede aplicarse, pues no todos los fabricantes de la «Cornish Pasty» están obligados a ser miembros de la Cornish Pasty Association y el uso del logotipo está reservado para los miembros.

El requisito de utilizar el símbolo IGP seguirá en vigor, pero no será preciso indicarlo de nuevo en este documento, ya que lo prevé la normativa general aplicable a las denominaciones de alimentos protegidas.

Redacción actual:

El símbolo IGP aprobado se utilizará en el punto de venta, o en cualquier envase que contenga el producto y el logotipo que se ha creado para dar prueba de su autenticidad, así como en el material utilizado en el punto de venta.

Deberá decir:

—

(es decir, dejar en blanco)

Modificación 6:

Otros — *Actualizar los datos del organismo de control designado*

Motivo de las modificaciones:

Se han actualizado los datos de los organismos de control existentes. Connaught Compliance Services Ltd ha dejado de ejercer esta función y, por tanto, ha sido suprimido. La inclusión de Cornwall Council como organismo de control permite a los fabricantes elegir entre un conjunto más amplio de organismos de control.

Redacción actual:

Organismo de control:

Nombre: Product Authentication Inspectorate Limited

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

Tel. +44 1903237799

Fax +44 1903204445

Correo electrónico: paul.wright@thepaigroup.com

Nombre: Connaught Compliance Services Ltd
Dirección: Connaught House
Caerphilly Business Park
Caerphilly
CF83 3GG
UNITED KINGDOM
Tel. +44 2920856505
Correo electrónico:

Nombre: SAI Global
Dirección: PO Box 44
Winterhill House
Snowdon Drive
Milton Keynes
MK6 1AX
UNITED KINGDOM

Deberá decir:

Organismo de control:

Product Authentication Inspectorate Limited

Dirección: The Inspire
Hornbeam Park
Harrogate
North Yorkshire
HG2 8PA
UNITED KINGDOM
Tel. +44 1423878878
Correo electrónico: food@thepaigroup.com

Nombre: SAI Global
Dirección: 42 The Square
Kenilworth
CV8 1EB
UNITED KINGDOM
Tel. +44 1926854111
Correo electrónico: info.emea@saiglobal.com

Nombre: Cornwall Council
Dirección: Public Health & Protection Service
Unit 6 Threemilestone Industrial Estate
Truro
Cornwall
TR4 9LD
UNITED KINGDOM
Tel. +44 3001234191
Correo electrónico: tradingstandards@cornwall.gov.uk

El organismo de control se ajusta a los principios enunciados en la norma EN 45011.

DOCUMENTO ÚNICO

«CORNISH PASTY»

Nº UE: UK-PGI-0105-01256 — 12.08.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominación (de la DOP o la IGP)

«Cornish Pasty»

2. Estado miembro o tercer país

Reino Unido

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto (enumerado en el anexo XI)**

Clase 2.3. Productos de panadería, pastelería, repostería y galletería

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

La «Cornish Pasty» es una empanada salada en forma de media luna y rellena de carne de vacuno, verduras y condimentos.

Masa:

La masa puede ser una masa quebrada, o bien una masa semihojaldrada u hojaldrada, en función de la receta utilizada por cada panadero. Tras incorporar el relleno, la masa puede marcarse a fin de identificar el producto, efectuando, por ejemplo, un agujero con un cuchillo o una muesca o usando un molde para recortar la masa, y puede glasearse con glaseado a base de componentes de leche o de huevo, o de ambos, para darle un color dorado. El envoltorio formado por la masa tiene un sabor salado y es lo suficientemente sólido para conservar su forma a través de todo el proceso de cocción, enfriamiento y manipulación y permite evitar que se parta o se agriete el producto.

Relleno:

Los ingredientes obligatorios utilizados para el relleno de las «Cornish Pasties» son los siguientes:

- patata cortada en rodajas o cubos,
- colinabo,
- cebolla,
- (la empanada rellena debe contener como mínimo un 25 % de verduras),
- carne de vacuno cortada en cubos o picada (la empanada rellena debe contener como mínimo un 12,5 % de carne),
- condimentos según las preferencias; principalmente sal y pimienta.

Los ingredientes obligatorios del relleno enumerados deben estar crudos cuando se cierra la masa.

En el relleno no pueden utilizarse carnes distintas de la de vacuno ni otras verduras que no sean las de los ingredientes obligatorios enumerados. No obstante, está permitido utilizar pequeñas cantidades de otros ingredientes facultativos adicionales para añadir jugosidad y sabor a la empanada o favorecer la transformación. Tales ingredientes no deberán alterar el sabor general creado por los ingredientes obligatorios. El volumen combinado de los auxiliares tecnológicos y los demás ingredientes adicionales no debe representar en total más del 5 % del relleno, en peso, de la empanada sin cocer.

Entre los ingredientes facultativos que están permitidos, siempre que su utilización no impida que el producto final cumpla todos los demás requisitos del presente pliego de condiciones, cabe señalar los siguientes:

Para añadir jugosidad: grasas como la mantequilla, la nata coagulada o el sebo de vacuno.

Para complementar los sabores del relleno: ingredientes como el caldo de carne de vacuno o de verduras.

Para favorecer la transformación: ingredientes como la harina de maíz, la fécula de patata y los sulfitos.

El relleno de la empanada cocida no debe contener aditivos artificiales.

Nota: tradicionalmente, en Cornualles para referirse al «colinabo» (*Brassica napobrassica*) se emplea la palabra «nabo» (*Brassica rapa*), de modo que ambos términos son intercambiables, aunque el ingrediente realmente utilizado es el «colinabo».

Las «Cornish Pasties» se elaboran dándoles forma de media luna y los bordes de la masa se unen luego manual o mecánicamente en un festón. El festoneado es el método tradicional utilizado para unir los bordes de una «Cornish Pasty». El borde festoneado resultante, que adorna un lado de la empanada, es característico de esta y diferente del resultado obtenido dando un simple pellizco en la parte superior de aquella para cerrarla.

La empanada rellena se cuece lentamente para extraer el máximo sabor de los ingredientes crudos. La «Cornish Pasty» se caracteriza, además, por el hecho de que, aunque sus ingredientes tienen una apariencia, gusto y textura perceptibles, la fusión de los sabores que se desprenden de la cocción de la carne de vacuno y las verduras crudas impregnan de un sabroso gusto, equilibrado y natural, todo el producto. La masa también adquiere un ligero sabor.

Las «Cornish pasties» pueden elaborarse en tamaños y pesos diversos y están a la venta en muchos tipos de comercios, como carnicerías y panaderías, supermercados, tiendas de *delicatessen* y establecimientos de servicios de restauración.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

- masa quebrada, o bien una masa semihojaldrada u hojaldrada,
- carne de vacuno,
- patata,
- cebolla,
- colinabo,
- condimentos.

Ingredientes facultativos y auxiliares tecnológicos, de acuerdo con las condiciones previstas en el punto 3.2.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La elaboración de las empanadas con vistas a su cocción debe efectuarse en la zona definida.

No es imprescindible que la cocción propiamente dicha se realice dentro de la zona geográfica; las empanadas ya elaboradas, pero sin cocer y/o congeladas, pueden distribuirse a panaderías u otros establecimientos situados fuera de la zona, donde pueden cocerse al horno para su consumo.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

El número único de identificación del productor deberá figurar en el envase, cuando el producto se venda preenvasado, y en el punto de venta, si se trata de un producto sin envasar.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

Distrito administrativo de Cornualles.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Por la naturaleza de su clima —húmedo y suave— y sus características geográficas, Cornualles es el lugar idóneo tanto para la producción de carne de vacuno como para el cultivo de hortalizas. Las patatas y los colinabos/nabos son desde hace mucho tiempo, y continúan siendo, una de las principales producciones hortícolas de la región. Aunque no es preceptivo que los ingredientes procedan de Cornualles, en la práctica los agricultores locales suministran la mayor parte de estos, con lo que se perpetúa la arraigada relación simbiótica existente entre los agricultores y los panaderos de Cornualles.

La minería de Cornualles es una industria que existe desde hace siglos, si bien alcanzó su apogeo en los siglos XVIII y XIX. El patrimonio minero de la zona es de tal importancia que, aunque en la actualidad esta actividad ha desaparecido, algunos paisajes mineros de la región fueron declarados en 2006 Patrimonio de la Humanidad.

Los mineros y trabajadores agrícolas consumían en el trabajo este alimento preparado, debido a que, por resultar fácil de transportar y consumir, estaba especialmente bien adaptado a sus necesidades. Su tamaño y forma facilitaban su transporte (por lo general en el bolsillo), la masa exterior aislaba su contenido y era suficientemente resistente, al tiempo que sus ingredientes, saludables y nutritivos, proporcionaban a los trabajadores el sustento que precisaban a lo largo de sus prolongadas y penosas jornadas. Abundan las historias acerca de la forma de la empanada; según la más difundida, la forma de media luna permitía a los trabajadores de las minas de estaño calentarlas bajo tierra, y comerlas cómodamente. La corteza (borde festoneado) se utilizaba a modo de asa, que se desechaba debido a los elevados niveles de arsénico que se registraban en muchas minas de estaño.

Son innumerables los testimonios históricos que confirman la importancia de la «Cornish Pasty» en el patrimonio culinario del condado. Esta empanada se convirtió en algo habitual en los siglos XVI y XVII y desde hace 200 años es un símbolo genuino de la identidad de Cornualles.

Los estudios realizados muestran que la vinculación entre la empanada y Cornualles es tan intensa hoy en día como hace 200 años, tanto dentro del condado como fuera de él. Desde la llegada del ferrocarril a Cornualles, el turismo no ha dejado de afluir a este condado y con él la «Cornish Pasty» se ha convertido en parte integrante de la experiencia turística. Según los estudios efectuados acerca de las actitudes respecto a los alimentos autóctonos de Cornualles, la «Cornish Clotted Cream» (que ya es una DOP) y la «Cornish Pasty» son los productos que con más frecuencia prueban los visitantes. A este respecto, resulta sintomático que las personas entrevistadas para estos estudios describían el tipo de empanadas que habían consumido al visitar el condado como «empanadas de verdad», queriendo resaltar así la considerable diferencia que existe entre las «Cornish Pasties» de Cornualles y la variedad más común y fabricada en serie que actualmente está autorizada para utilizar ese nombre. Las «Cornish Pasties» y la «Cornish Clotted Cream» son asimismo los productos que con más frecuencia adquieren los visitantes, ya sea por pedido postal o de los establecimientos locales (fuente: *Consumer Attitudes to Cornish Produce*, Ruth Huxley, 2002).

La «Cornish Pasty» se distingue por su característica forma de media luna y su borde festoneado. Esta forma facilitaba su transporte (por lo general en el bolsillo) y permitía a los trabajadores de las minas de estaño recalentar las empanadas bajo tierra y consumirlas cómodamente. La corteza (borde festoneado) se utilizaba a modo de asa, que se desechaba debido a los elevados niveles de arsénico que se registraban en muchas minas de estaño. La masa exterior aislaba su contenido y era suficientemente resistente, al tiempo que sus ingredientes, saludables y nutritivos, proporcionaban a los trabajadores el sustento que precisaban a lo largo de sus prolongadas y penosas jornadas.

La «Cornish Pasty» goza de una posición sólida y prestigiosa dentro del patrimonio culinario de Cornualles y se dispone de testimonios escritos sobre ella desde hace muchos siglos. Esta empanada se convirtió en algo habitual en los siglos XVI y XVII y desde hace 200 años es un símbolo genuino de la identidad de Cornualles.

A finales del siglo XVIII, la «Cornish Pasty» se había convertido en el elemento básico de la dieta de los trabajadores de la región y también de sus familias. Los mineros y trabajadores agrícolas consumían en el trabajo este alimento preparado, debido a que, por resultar fácil de transportar y consumir, estaba especialmente bien adaptado a sus necesidades.

En la obra de Worgan llamada *Agricultural Survey of Cornwall* (1808), la «Cornish Pasty» se presenta como una comida tradicional de la región, haciéndose la siguiente referencia a ella, entre otras: «the labouring man having usually a bit of beef for his pasty» (el trabajador toma en general un poco de carne en su empanada). Disponemos de testimonios de la década de los años 60 del siglo XIX que muestran que los niños que trabajaban en las minas también consumían empanadas como parte de su *crib* o *crout* (tentempié o comida, en el dialecto local).

A comienzos del siglo XX, la «Cornish Pasty» se producía a gran escala en todo el condado por ser el alimento básico de trabajadores del campo y mineros. Han llegado hasta nosotros postales de esa época, aproximadamente de entre los años 1901 y 1910, donde figuran las «Cornish Pasties» y extractos de los libros de cocina *Good Things in England* (1922) y *Cornish Recipes, Ancient and Modern* (1929) con recetas típicas de la empanada.

Los estudios realizados muestran que la vinculación entre la empanada y Cornualles es tan intensa hoy en día como hace 200 años, tanto dentro del condado como fuera de él. Desde la llegada del ferrocarril a Cornualles, el turismo no ha dejado de afluir a este condado y con él la «Cornish Pasty» se ha convertido en parte integrante de la experiencia turística.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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