

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukaisesti
(2015/C 199/06)

Euroopan komissio on hyväksynyt tämän vähäisen muutoksen 18 päivänä joulukuuta 2013 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 ⁽¹⁾ 6 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽²⁾ 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukaisen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

”CORNISH PASTY”

EU-nro: UK-PGI-0105-01256–12.8.2014

SAN () SMM (X) APT ()

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

Nimi: Cornish Pasty Association
Osoite: Chapel View Farm
Coombe Lane
Bissoe
Truro
TR4 8RE
UNITED KINGDOM
Puh. +44 1872865101
Sähköposti: info@cornishpastyassociation.co.uk

Hakijaryhmän oikeutettua etua koskeva lausuma:

Cornish Pasty Association, jäljempänä 'yhdistys', on ainoa organisaatio, joka edustaa aidon Cornish Pasty -piiraan tuottajien yhteisiä etuja. Tuotteelle myönnettiin suojattu maantieteellinen merkintä (SMM) 11. elokuuta 2011. Yhdistys on SMM-eritelmässä mainittu hakija. Kaikkia aidon Cornish Pastyn tuottajia kannustetaan aktiivisesti liittymään jäseniksi. Yhdistyksessä on tällä hetkellä 24 maksanutta jäsentä, mikä edustaa noin 50:tä prosenttia tiedossa olevista tuottajista ja yli 90:tä prosenttia kaikista Cornwallissa tuotetuista piiraista. Yhdistyksen tarkoituksena on sen sääntöjen mukaisesti

- a) toimia aidon Cornish Pastyn tuottajien ja jälleenmyyjien johdonmukaisesti toimivana ja arvostettuna edustajana ja tukijana,
- b) ohjata ja tuoda esiin alan toimijoiden näkökantoja ja toimia tarvittaessa jäsenten puhemiehenä,
- c) kehittää ja toteuttaa Euroopan unionin suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) suojaamista ja hallinnointia koskevia käynnissä olevia strategioita, joihin kuuluvat esim. SMM-järjestelmän sääntelymenettelyt, aitojen Cornish Pasty -piiraiden menekinedistäminen ja muut yhdistykseltä sen tavoitteiden saavuttamiseksi edellytettävät toimet,
- d) toimia tiiviisti yhteistyössä työryhmien, yritysten ja muiden organisaatioiden kanssa jäsenten eduksi.

Sen jälkeen, kun SMM myönnettiin, on havaittu monien pikkuseikkojen haittaavan tarkastuksia ja vaatimusten noudattamisen valvontaa, koska jotkut tuottajat käyttävät piiraiden valmistuksessa reseptejä ja menetelmiä, jotka poikkeavat hyvin vähän eritelmästä eivätkä vaikuta olennaisesti tuotteen alkuperäiseen luonteeseen. Yhdistyksen mielestä näiden pienten erojen ei pitäisi johtaa siihen, ettei tuotteiden katsota vastaavan säädöstä.

⁽¹⁾ EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Ehdotetut muutokset eivät

- a) liity tuotteen olennaisiin ominaispiirteisiin;
- b) muuta 7 artiklan 1 kohdan f alakohdan i tai ii alakohdassa tarkoitettua yhteyttä;
- c) sisällä tuotteen nimen tai nimen osan muutosta;
- d) vaikuta määriteltyyn maantieteelliseen alueeseen; tai
- e) lisää tuotteella tai sen raaka-aineilla käytävän kaupan rajoituksia.

Ehdotetuilla muutoksilla pyritään näin ollen mahdollistamaan se, että seuraavat tuottajaryhmän edun mukaiset seikat saavutetaan:

1. Varmistetaan, että Cornish Pastyn nykyaikaiset tuotantomenetelmät sisältyvät eritelmän soveltamisalaan.
2. Sallitaan kaikkien aidon Cornish Pastyn tuottajien pitää tuotteitaan kaupan lainmukaisesti SMM-nimellä ja tunnuksella.

Laaditaan selkeä ja yksiselitteinen eritelmä, jolla mahdollistetaan tehokkaat, näyttöön perustuvat tarkastukset ja vaatimusten noudattamisen arviointi.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Yhdistynyt kuningaskunta

3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee

- ☒ Tuotteen kuvaus
- ☒ Alkuperätodisteet
- ☒ Tuotantomenetelmä
- ☐ Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- ☒ Merkinnät
- ☒ Muu [täsmennettävä]

4. Muutoksen/muutosten tyyppi

- ☐ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti, eikä julkaistuun yhtenäiseen asiakirjaan tarvitse tehdä muutoksia.
- ☒ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti, eikä julkaistuun yhtenäiseen asiakirjaan tarvitse tehdä muutoksia.
- ☐ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jota koskevaa yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- ☐ Rekisteröidyn APT:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan neljännen alakohdan mukaisesti.

5. Muutos/Muutokset

Muutos 1:

Tuotteen kuvaus

Tällä muutoksella selvennetään, mitä voitelua Cornish Pasty -piiraassa voidaan käyttää ennen paistamista.

Muutoksen syy:

Voimassa olevan eritelmän sanamuoto on moniselitteinen. Alkuperäisen eritelmän tarkoituksena oli sallia munan ja maidon ainesosat sekä muna- ja maitopohjaiset voiteluseokset, joilla on rekisteröity tavaramerkki, sekä muna ja maito, koska niitä käytetään yleisesti, mutta on ilmennyt, ettei sitä ollut määritelty tarkasti.

Nykyisen eritelmän sanamuoto:

Taikina voi olla murotaikinaa, sekoitettua tai kaaviloitua voitaikinaa riippuen kunkin leipurin reseptistä. Kun täyte on lisätty, piiraaseen voidaan tuotteen tunnistamiseksi tehdä veitsellä reikiä tai viiltoja tai leikata muotilla kuvioita, ja se voidaan voidella maidolla, kananmunalla tai molemmilla kullanruskean pinnan aikaansaamiseksi. Taikinakuori on maukas ja säilyttää hyvin muotonsa paistettaessa, jäähdytettäessä ja jälkikäsittelyssä eikä se myöskään halkeile.

Muutetaan seuraavasti:

Taikina voi olla murotaikinaa, sekoitettua tai kaaviloitua voitaikinaa riippuen kunkin leipurin reseptistä. Kun täyte on lisätty, piiraaseen voidaan tuotteen tunnistamiseksi tehdä veitsellä reikiä tai viiltoja tai leikata muotilla kuvioita, ja se voidaan voidella maidon tai kananmunan tai molempien ainesosista koostuvalla seoksella kullanruskean pinnan aikaansaamiseksi. Taikinakuori on maukas ja säilyttää hyvin muotonsa paistettaessa, jäähdytettäessä ja jälkikäsittelyssä eikä se myöskään halkeile.

Muutos 2:

Tuotteen kuvaus

Muutoksella pyritään sallimaan hyvin pienten sellaisten valinnaisten ainesosien käyttö piiraan täytteessä joko mehevyyden lisäämiseksi tai valmistuksen apuaineina, jotka eivät vaikuta piiraan täyteen pääasialliseen makuprofiiliin. Tarkoituksena on myös selvittää piiraan sulkemiseen liittyvää sanamuotoa.

Muutoksen syyt:

Vaikka onkin syytä tarkoin suojata tärkeimpiä ainesosia käyttäen syntyvä aidon Cornish Pastyn makuprofiili, on ilmennyt, että ainesosia käytetään jonkin verran eri tavoin. Monet näistä käytännöistä ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle. Ne aiheuttavat pieniä eroja lopputuotteissa, mistä yksittäiset leipurit ovat ylpeitä. Se on osa perinnettä. Tämän muutoshakemuksen tarkoituksena ei ole missään olosuhteissa sallia muiden kuin eritelmässä sallittujen pääraaka-aineiden tai sellaisten lisäainekosten käyttö, jotka muuttaisivat piiraan pääasiallista makuprofiilia.

Nyky aikaisten tuotantomenetelmien käyttö merkitsee myös sitä, että jotkut leipurit käyttävät valmistuksen apuaineita (esim. maissitärkkelystä täyteen kiinteyttämiseksi), jotka eivät vaikuta tuotteen pääasialliseen makuprofiiliin. Vaikka määrät ovat hyvin pieniä, se ei ole käynyt ilmi alkuperäisestä eritelmästä.

Tarkistetussa sanamuodossa säilytetään selkeästi vaatimus siitä, että Cornish Pastyn täytteessä ei saa olla keinotekoisia lisäaineita.

Perinteiset rypytysmenetelmät aiheuttavat eroja lopputuotteen ulkonäössä. Joskus rypytys esimerkiksi on 45° kulmassa, toisinaan taas tasaisena, piiraan puolikuun muotoista pintaa myötäilevänä. Cornish Pasty muotoillaan puolikuiksi kun täyte on lisätty piiraaseen, mutta rypyttäminen saattaa aiheuttaa sen, ettei tuotteesta tule täysin puolikuun muotoista. Rypyttäminen ei tarkoita samaa kuin piiraan yläreunojen puristaminen yhteen, mikä ei ole Cornish Pastyn valmistukseen kuuluva menetelmä, eikä sitä ole tarkoitus sisällyttää eritelmään.

Nykyisen eritelmän sanamuoto:

Cornish Pasty -piiraiden täyte valmistetaan seuraavista ainesosista:

- viipaloitu tai kuutioitu peruna,
- lanttu,
- sipuli,
- (leivonnaisen täytteessä on oltava vähintään 25 prosenttia kasviksia),
- kuutioitu tai jauhettu naudanliha (leivonnaisen täytteessä on oltava vähintään 12,5 prosenttia lihaa),
- mausteet, lähinnä suola ja pippuri.

Täytteessä ei saa käyttää muuta lihaa, muita kasviksia (esim. porkkanaa) eikä keinotekoisia lisäaineita, ja kaikkien täyteen ainesosien on oltava kypsentämättömiä tuotetta suljettaessa.

Huomautus: Cornwallissa lantusta ("swede", *Brassica napobrassica*) käytetään perinteisesti ilmaisua "turnip" (*Brassica rapa*), joten molemmat ilmaisut ovat keskenään vaihdettavissa, mutta tosiasiallinen ainesosa on lanttu (*Brassica napobrassica*). Cornish Pastyt muotoillaan puolikuun muotoisiksi, ja reunat rypytetään joko sormin tai mekaanisesti yhdeltä reunalta, muttei koskaan päältä.

Piiras paistetaan hitaasti, jotta raakojen ainesosien maut tulisivat mahdollisimman hyvin esiin. Cornish Pasty -piiraassa on erityistä myös se, että vaikka sen ainesosat poikkeavat toisistaan ulkonäöltään, maultaan ja rakenteeltaan, raa'an naudanlihan ja raakojen kasvien yhdistelmän ansiosta maku on runsas, tasapainoinen ja luonnollinen. Täyteen maku siirtyy kevyesti myös taikinakuoreen.

Cornish Pastyt eivät saa sisältää keinotekoisia väriaineita, aromiaineita eikä säilöntäaineita. Niitä on myytävänä eri kokoisina ja painoisina useissa erityyppisissä myyntipisteissä, kuten lihakaupoissa ja leipomoissa, valintamyymälöissä, herkkumyymälöissä ja ravitsemisliikkeissä.

Muutetaan seuraavasti:

Cornish Pasty -piiraiden täyteen pakolliset ainesosat ovat

- viipaloitu tai kuutioitu peruna,
- lanttu,
- sipuli,
- (kasvien osuuden koko piiraasta on oltava vähintään 25 prosenttia),
- kuutioitu tai jauhettu naudanliha (lihan osuuden koko piiraasta on oltava vähintään 12,5 prosenttia),
- mausteet, lähinnä suola ja pippuri.

Täyteen pakollisten ainesosien on oltava kypsentämättömiä tuotetta suljettaessa.

Täytteessä ei saa käyttää muuta lihaa kuin naudanlihaa eikä muita kasviksia kuin pakollisten ainesosien luetteloon sisältyviä kasviksia. Pienet määrät muita valinnaisia lisäainekseja kuitenkin sallitaan mehevyyden ja maun lisäämiseksi piiraaseen tai valmistuksen helpottamiseksi. Ne eivät saa muuttaa pakollisten ainesosien luomaa pääasiallista makuprofiilia. Valmistuksen apuaineiden ja muiden lisäainekseiden yhteenlaskettu määrä ei saa ylittää viittä prosenttia kypsentämättömän piiraan täyteen painosta.

Paistetun piiraan täytteessä ei saa olla keinotekoisia lisäaineita.

Huomautus: Cornwallissa lantusta ("swede", *Brassica napobrassica*) käytetään perinteisesti ilmaisua "turnip" (*Brassica rapa*), joten molemmat ilmaisut ovat keskenään vaihdettavissa, mutta tosiasiallinen ainesosa on lanttu (*Brassica napobrassica*).

Cornish Pastyt muotoillaan puolikuun muotoisiksi, ja reunat rypytetään joko sormin tai mekaanisesti. Rypyttäminen on perinteinen menetelmä, jolla Cornish Pastyn reunat suljetaan. Rypytys tehdään vain piiraan toiseen reunaan, ja se poikkeaa piiraan yläpinnalla olevasta yksinkertaisesta sormin yhteenpuristetusta saumasta.

Piiras paistetaan hitaasti, jotta raakojen ainesosien maut tulisivat mahdollisimman hyvin esiin. Cornish Pasty -piiraassa on erityistä myös se, että vaikka sen ainesosat poikkeavat toisistaan ulkonäöltään, maultaan ja rakenteeltaan, raa'an naudanlihan ja raakojen kasvien yhdistelmän ansiosta maku on runsas, tasapainoinen ja luonnollinen. Täyteen maku siirtyy kevyesti myös taikinakuoreen.

Cornish Pasty -piiraita on myytävänä eri kokoisina ja painoisina useissa erityyppisissä myyntipisteissä, kuten lihakaupoissa ja leipomoissa, valintamyymälöissä, herkkumyymälöissä ja ravitsemisliikkeissä.

Muutos 3:*Alkuperätodisteet*

Muutoksen tarkoituksena on selventää jäljitettävyyshämmetelmää.

Muutoksen syy:

Muutoksella poistetaan moniselitteisyys ja luodaan yhtenäinen menetelmä, jolla tuotteen alkuperä voidaan jäljittää kaikenkokoisten ja kaikenkokoisten tuottajien osalta. Voimassa olevassa sanamuodossa mainittua terveystarkintää esimerkiksi sovelletaan vain niihin tuottajiin, jotka tuottavat pakattuja tuotteita.

Nykyisen eritelmän sanamuoto:

Tuottajien arkistojen ja käytössä olevien jäljitettävyyshämmetelmien avulla voidaan osoittaa, että tuotetta valmistetaan määritetyllä alueella. Nimetyt valvontaviranomaisen vuosittain kunkin tuottajan luona suorittamat tarkastukset takaavat, että tuottajat noudattavat eritelmiä.

Jokainen jäsen saa valvontaviranomaiselta oman varmennusnumeron, jota voidaan käyttää pakkaus- ja muussa myymälämateriaalissa Cornish Pasty -piiraita myydessä. Tämän yksilöllisen numerosarjan avulla voidaan jäljittää jokaisen myydyn piiraan tuottaja. Jotkut pientuottajat myyvät tuotteitaan vain omista myyntipisteistään, kun taas suuremmat jäsenet myyvät tuotteitaan suurten vähittäismyyjien kautta.

Tuottajat saavat Yhdistyneen kuningaskunnan elintarvikestandardivirastolta Food Standards Agencyltä terveystarkintää, joka yhdessä päiväystarkintää kanssa mahdollistaa tuotteen täydellisen jäljitettävyyden myyntipisteestä tuotantoerään ja aina kunkin valmistuksessa käytetyn ainesosan hyväksyttiin toimittajaan saakka.

Cornish Pasty Association valvoo jokaiselle jäsenelleen myöntämänsä vahvistusleiman käyttöä. Leimaa käytetään myös kaikissa pakkaus- ja myymälämateriaalissa.

Muutetaan seuraavasti:

Tuottajien arkistojen ja käytössä olevien jäljitettävyyshämmetelmien avulla voidaan osoittaa, että tuotetta valmistetaan määritetyllä alueella.

Jokainen tuottaja saa Cornish Pasty Associationilta oman varmennusnumeron, jota voidaan käyttää pakkauksissa ja piiraita myydessä. Tämän yksilöllisen numerosarjan avulla voidaan jäljittää jokaisen myydyn piiraan tuottaja. Cornish Pasty Association pitää varmennusnumeroista rekisteriä, joka perustuu nimettyjen valvontaviranomaisten kanssa käytävään tietojenvaihtoon.

Cornish Pasty Association valvoo jokaiselle jäsenelleen myöntämänsä vahvistusleiman käyttöä.

Muutos 4:*Tuotantomenetelmä*

Lisätään ilmaisu "jauhettu liha", jolla selvennetään tietoja täytteessä käytettävistä ainesosista ja annetaan aiempaa tiiviistetympi tuotantomenetelmän kuvaus.

Muutosten syy:

Muutoksilla otetaan aiempaa tarkemmin huomioon eritelmän muut osat ja poistetaan tarpeeton toisto.

Nykyinen sanamuoto:

Huolellisesti valikoidut naudanlihapalet sekä perunat, sipulit ja lantut valmistellaan leikkaamalla ne reilunkokoisiksi paloiksi. Valmistetaan taikina, joka kaulitaan halutun muotoiseksi.

Raa'at täyteainekset suolataan ja pippuroidaan kevyesti ja asetetaan taikinapalaselle. Palanen taitetaan kahtia, rypyteään ja muotoillaan puolikuuksi. Sitten piiras voidellaan ja paistetaan hitaasti, jotta raakojen ainesosien maut pääsevät kehittymään. Paistoaika riippuu piiraan koosta, joka saattaa vaihdella.

Piiraita myydään monenlaisissa vähittäismyyntipisteissä suurista valintamyymälöistä aina tuottajien omiin puoteihin.

Muutetaan seuraavasti:

Huolellisesti valikoidut naudanlihapalet sekä perunat, sipulit ja lantut valmistellaan leikkaamalla ne reilunkokoisiksi paloiksi tai jauhamalla liha. Valmistetaan taikina, joka kaulitaan halutun muotoiseksi.

Raa'at täyteainekset maustetaan kevyesti ja asetetaan taikinapalaselle. Palanen taitetaan kahtia puolikuun muotoiseksi. Sitten piiras rypyttetään, voidellaan ja paistetaan hitaasti, jotta raakojen ainesosien maut pääsevät kehittymään. Paistoaika riippuu piiraan koosta, joka saattaa vaihdella.

Muutos 5:

Muu – Merkinnät

Poistetaan vaatimus, joka koskee Cornish Pasty Associationin tunnuksen käyttöä kaikissa pakkauksissa.

Muutoksen syy:

Alkuperäisen vaatimuksen mukaan kaikissa piiraissa oli oltava Cornish Pasty Associationin tunnus. Sitä ei pystytty valvomaan, koska kaikkien Cornish Pastyn valmistajien ei edellytetä olevan Cornish Pasty Associationin jäseniä, ja tunnus on varattu jäsenten käyttöön.

SMM-tunnuksen käyttövaatimus pysyy voimassa, mutta sitä ei tarvitse mainita uudelleen tässä asiakirjassa, koska nimitykseen sovelletaan elintarvikkeiden suojattuja nimityksiä koskevaa yleistä lainsäädäntöä.

Nykyinen sanamuoto:

Hyväksyttyä SMM-tunnusta käytetään myyntipisteessä tai missä tahansa tuotteen ja tunnuksen, joka on kehitetty osoittamaan tuotteen aitous, sisältävässä pakkauksessa. Myyntipisteissä on sen lisäksi tarjolla aihetta koskevaa materiaalia

Muutetaan seuraavasti:

—

(jätetään tyhjäksi)

Muutos 6:

Muut – Nimettyä valvontaviranomaista koskevien tietojen päivittäminen

Muutosten syy:

Valvontaviranomaisia koskevia tietoja on päivitetty. Connaught Compliance Services Ltd on lopettanut toimintansa, ja sen vuoksi se on poistettu. Koska Cornwall Council lisättiin yhdeksi valvontaviranomaiseksi, tuottajilla on laajempi valinnanmahdollisuus valvontaviranomaisen suhteen.

Nykyinen sanamuoto:

Valvontaviranomainen:

Nimi: Product Authentication Inspectorate Limited

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

Puh. +44 1903237799

Faksi +44 1903204445

Sähköposti: paul.wright@thepaigroup.com

Nimi: Connaught Compliance Services Ltd

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

Puh. +44 2920856505
Sähköposti:

Nimi: SAI Global

Osoite: PO Box 44
Winterhill House
Snowdon Drive
Milton Keynes
MK6 1AX
UNITED KINGDOM

Muutetaan seuraavasti:

Valvontaviranomainen:

Product Authentication Inspectorate Limited

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

Puh. +44 1423878878
Sähköposti: food@thepaigroup.com

Nimi: SAI Global

Osoite: 42 The Square
Kenilworth
CV8 1EB
UNITED KINGDOM

Puh. +44 1926854111
Sähköposti: info.emea@saiglobal.com

Nimi: Cornwall Council

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

Puh. +44 3001234191
Sähköposti: tradingstandards@cornwall.gov.uk

Valvontaviranomainen on EN45011-standardin periaatteiden mukainen.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"CORNISH PASTY"

EU-nro: UK-PGI-0105-01256–12.8.2014

SAN () SMM (X)

1. **SAN:n tai SMM:n nimi tai nimet**

"Cornish Pasty"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Yhdistynyt kuningaskunta

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**3.1 *Tuotetyyppi liitteen XI mukaisesti*

Luokka 2.3 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Cornish Pasty on maukas puolikuun muotoinen pieni piiras, jonka täytteenä on naudanlihaa, kasviksia ja mausteita.

Taikina:

Taikina voi olla murotaikinaa, sekoitettua tai kaaviloitua voitaikinaa riippuen kunkin leipurin reseptistä. Kun täyte on lisätty, piiraaseen voidaan tuotteen tunnistamiseksi tehdä veitsellä reikiä tai viiltoja tai leikata muotilla kuvioita, ja se voidaan voidella maidon tai kananmunan tai molempien ainesosista koostuvalla seoksella kullannuskean pinnan aikaansaamiseksi. Taikinakuori on maukas ja säilyttää hyvin muotonsa paistettaessa, jäädytettäessä ja jälkikäsitellyssä eikä se myöskään halkeile.

Piiraan täyte:

Cornish Pasty -piiraiden täytteen pakolliset ainesosat ovat

- viipaloitu tai kuutioitu peruna,
- lanttu,
- sipuli,
- (kasvien osuuden koko piiraasta on oltava vähintään 25 prosenttia),
- kuutioitu tai jauhettu naudanliha (lihan osuuden koko piiraasta on oltava vähintään 12,5 prosenttia),
- mausteet, lähinnä suola ja pippuri.

Täytteen pakollisten ainesosien on oltava kypsentämättömiä tuotetta suljettaessa.

Täytteessä ei saa käyttää muuta lihaa kuin naudanlihaa eikä muita kasviksia kuin pakollisten ainesosien luetteloon sisältyviä kasviksia. Pienet määrät muita valinnaisia lisäaineksinä kuitenkin sallitaan mehevyyden ja maun lisäämiseksi piiraaseen tai valmistuksen helpottamiseksi. Ne eivät saa muuttaa pakollisten ainesosien luomaa pääasiallista makuprofiilia. Valmistuksen apuaineiden ja muiden lisäaineksinä yhteenlaskettu määrä ei saa ylittää viittä prosenttia kypsentämättömän piiraan täytteen painosta.

Esimerkkejä sallituista valinnaisista ainesosista edellyttäen, että niiden käytön vuoksi lopputuote ei vastaa kaikkia muita eritelmän vaatimuksia:

Mehevyyden lisäämiseksi: rasvat, kuten voi, clotted cream (paksu kerma) tai naudan tali.

Täytteen makujen täydentämiseksi: ainesosat kuten liha- tai kasvisliemi.

Käsittelyn helpottamiseksi: ainesosat kuten maissi- tai perunatärkkelys ja sulfiitit.

Paistetun piiraan täytteessä ei saa olla keinotekoisia lisäaineita.

Huomautus: Cornwallissa lantusta ("swede", *Brassica napobrassica*) käytetään perinteisesti ilmaisua "turnip" (*Brassica rapa*), joten molemmat ilmaisut ovat keskenään vaihdettavissa, mutta tosiasiallinen ainesosa on lanttu (*Brassica napobrassica*).

Cornish Pastyt muotoillaan puolikuun muotoisiksi, ja reunat rypyttetään joko sormin tai mekaanisesti. Rypyttäminen on perinteinen menetelmä, jolla Cornish Pastyn reunat suljetaan. Rypytyks tehdään vain piiraan toiseen reunaan, ja se poikkeaa piiraan yläpinnalla olevasta yksinkertaisesta sormin yhteenpuristetusta saumasta.

Piiras paistetaan hitaasti, jotta raakojen ainesosien maut tulisivat mahdollisimman hyvin esiin. Cornish Pasty -piiraassa on erityistä myös se, että vaikka sen ainesosat poikkeavat toisistaan ulkonäöltään, maultaan ja rakenteeltaan, raa'an naudanlihan ja raakojen kasvien yhdistelmän ansiosta maku on runsas, tasapainoinen ja luonnollinen. Täyteen maku siirtyy kevyesti myös taikinakuoreen.

Cornish Pasty -piiraita on myytävänä eri kokoisina ja painoisina useissa erityyppisissä myyntipisteissä, kuten liha-kaupoissa ja leipomoissa, valintamyymälöissä, herkkumyymälöissä ja ravitsemisliikkeissä.

3.3 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

- Murotaikina, sekoitettu tai kaaviloitu voitaikina
- Naudanliha
- Peruna
- Sipuli
- Lanttu
- Mausteet

Valinnaiset ainesosat ja käsittelyn apuaineet edellyttäen, että 3.2 kohdassa mainitut edellytykset täyttyvät.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Leivonnaiset on valmistettava paistamista varten sille varatulla alueella.

Itse paistaminen voi tapahtua muualla kuin kyseisellä maantieteellisellä alueella, ja valmiit mutta kypsentämättömät ja/tai pakastetut piiraat voidaan toimittaa leipomoihin tai muihin myyntipisteisiin alueen ulkopuolelle, jossa ne voidaan paistaa uuneissa kulutusta varten.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

—

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Tuottajan yksilöllisen tunnistenumeron on oltava näkyvillä pakkauksessa (jossa tuote myydään valmiiksi pakattuna) ja myyntipisteessä, jos tuotetta ei ole pakattu.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Cornwallin hallinnollinen alue.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Cornwallin kostean ja leudon ilmaston ja sen luonnonmaantieteen ansiosta alue sopii ihanteellisesti sekä naudanlihan tuotantoon että vihannesten viljelyyn. Perunat ja lantut (turnipsit) ovat olleet pitkään ja ovat yhä Cornwallin tärkeimpiä puutarhaviljelytuotteita. Vaikka raaka-aineiden ei edellytetä tulevan Cornwallista, käytännössä ne saadaan pitkälti paikallisilta viljelijöiltä. Näin jo kauan sitten alkanut cornwallilaisen viljelijän ja cornwallilaisen leipurin välinen kiinteä yhteys jatkuu yhä.

Cornwallissa on harjoitettu kaivostoimintaa jo useita vuosisatoja, mutta se saavutti huippunsa 1700- ja 1800-luvuilla. Alueen kaivostoiminnan perinteiden merkitys on niin suuri, että vaikka toiminta nyt on hiipunut, eräät kaivosalueet Cornwallissa julistettiin maailmanperintökohteiksi vuonna 2006.

Kaivosmiehille ja maataloustyöntekijöille tämä mukana kannettava ja helposti syötävä valmisruoka sopi hyvin eväsruoaksi töihin. Se oli kokonsa ja muotonsa vuoksi helppo kuljettaa mukana (yleensä taskussa), sen piiraskuori toimi täyteen suojana ja se oli riittävän kestävä. Sen terveelliset ja ravitsevat ainesosat takasivat sen, että työläiset jaksoivat tehdä pitkiä ja raskaita työpäiviä. Piiraan muodosta on liikkeellä monia tarinoita. Niistä tunnetuin on se, että puolikuun muotoisen piiraan ansiosta tinakaivostyöläiset saattoivat lämmittää piiraat kaivoksissa ollessaan ja syödä ne turvallisesti. Kuori (rypytetty reuna) toimi kädensijana, joka jätettiin syömättä ja heitettiin pois, koska arsenikkimäärät kaivoksissa olivat usein korkeita.

Cornish Pastyn merkityksestä osana kreivikunnan perinteistä ruokakulttuuria on olemassa paljon historiallisia todisteita. Piiras yleistyi 1500- ja 1600-luvuilla ja saavutti todellisen cornwallilaisen olemuksensa viimeksi kuluneiden 200 vuoden aikana.

Tutkimusten mukaan miellelyhtymät piiraan ja Cornwallin välillä ovat nykyään yhtä vahvoja kuin 200 vuotta sitten, sekä kreivikunnan alueella että muualla. Cornwallissa on ollut matkailua siitä lähtien kun kreivikuntaan saatiin rautatieyhteydet, ja Cornish Pasty -piiraasta on tullut olennainen osa matkailijoiden elämästä. Cornwallin paikallisiin ruokiin liittyviä asenteita käsittelevän tutkimuksen mukaan Cornish Clotted Cream -kerma (jolla on jo SAN-merkintä) ja Cornish Pasty ovat matkailijoiden useimmin maistamia tuotteita. Kuvaavaa on, että tutkimusta varten haastatellut henkilöt pitivät kreivikunnassa vieraillessaan syömiään piiraita "kunnan piiraina", mikä on osoitus Cornwallista peräisin olevien Cornish Pasty -piiraiden ja yleisempien massatuotettujen piiraiden, joilla on nykyään lupa käyttää kyseistä nimitystä, välisistä suurista eroista. Cornish Pastyt ja Cornish Clotted Cream ovat myös tuotteita, joita matkailijat todennäköisimmin ostavat viemisiksi kotiin, joko tilaamalla postitse tai ostamalla niitä paikallisista myyntipisteistä (lähde: "Consumer Attitudes to Cornish Produce" Ruth Huxley 2002).

Cornish Pastyn erottaa muista piiraista ulkonäöltään sen puolikuun muoto ja rypytetty reuna. Muodon tarkoituksena oli tehdä piiraasta helposti mukana kuljetettava (tavallisesti taskussa), ja sen ansiosta tinakaivostyöläiset saattoivat lämmittää piiraat kaivoksissa ollessaan ja syödä ne turvallisesti. Kuori (rypytetty reuna) toimi kädensijana, joka jätettiin syömättä ja heitettiin pois, koska arsenikkimäärät kaivoksissa olivat usein korkeita. Piiraskuori toimi täyteen suojana ja se oli riittävän kestävä. Sen terveelliset ja ravitsevat ainesosat takasivat sen, että työläiset jaksoivat tehdä pitkiä ja raskaita työpäiviä.

Cornish Pasty -piiraalla on vankka ja tunnettu asema Cornwallin perinteisessä ruokakulttuurissa, ja siitä on kirjoitettu monien vuosisatojen ajan. Piiras yleistyi 1500- ja 1600-luvuilla ja saavutti todellisen cornwallilaisen olemuksensa viimeksi kuluneiden 200 vuoden aikana.

1700-luvun loppuun mennessä piiraasta oli tullut työmiesten ja myös heidän perheidensä vakioruokaa ympäri Cornwallia. Kaivosmiehille ja maataloustyöntekijöille tämä mukana kannettava ja helposti syötävä valmisruoka sopi hyvin eväsruoaksi töihin.

Worgan's Agricultural Survey of Cornwall of 1808 -nimisestä tutkimuksesta löytyy todisteita Cornish Pasty -piiraasta cornwallilaisena perinneruokana. Tutkimuksessa mainitaan mm. että "työmiehen piiraassa piti olla lihaa". 1860-luvulta peräisin olevien tietojen mukaan kaivoksissa työskennelleillä lapsillakin oli piiraita mukanaan välipalaksi tai lounaaksi (paikallismurteella "crib" tai "croust").

1900-luvun alussa Cornish Pasty -piirasta tuotettiin laajamittaisesti koko kreivikunnassa maataloustyöntekijöiden ja kaivosmiesten perusruoaksi. Kuningas Edwardin ajalta on säilynyt postikortteja (noin vuosilta 1901–1910), joissa on kuvia Cornish Pasty -piiraista ja otteita keittokirjoista "Good Things in England" (1922) ja "Cornish Recipes, Ancient and Modern" (1929), jotka kuvaavat tyypillisiä piirasreseptejä.

Tutkimusten mukaan miellelyhtymät piiraan ja Cornwallin välillä ovat nykyään yhtä vahvoja kuin 200 vuotta sitten, sekä kreivikunnan alueella että muualla. Cornwallissa on ollut matkailua siitä lähtien kun kreivikuntaan saatiin rautatieyhteydet, ja Cornish Pasty -piiraasta on tullut olennainen osa matkailijoiden elämästä.

Eritelmän julkaisutiedot

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