

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 190/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«CORNISH PASTY»****N. CE: UK-PGI-005-0727-11.11.2008****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione:**

«Cornish Pasty»

2. Stato membro o paese terzo:

Regno Unito

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 2.4 — Prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria o della biscotteria

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

Il Cornish Pasty è un saporito pasticcio a forma di mezzaluna, ripieno di carne bovina, ortaggi e condimenti.

Pasta

La pasta può essere frolla, semisfoglia o sfoglia in base alla ricetta utilizzata da ciascun panettiere. Dopo aver inserito il ripieno, sulla pasta può essere apposto un marchio di identificazione, come un foro praticato col coltello, un'incisione o una forma, e si può pennellarla con uovo, latte o entrambi per conferirle un aspetto lucido e un colore dorato. L'involucro formato dalla pasta è saporito e abbastanza robusto da conservare la forma durante le fasi di cottura, raffreddamento e manipolazione ed evitare che il prodotto si rompa o si incrini.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Ripieno

Gli ingredienti del ripieno per i Cornish Pasties sono:

- patate a fette o a cubetti
- navone
- cipolla
- (il pasticcio deve contenere come minimo il 25 % di verdure)
- carne bovina a pezzetti o tritata
- (il pasticcio deve contenere come minimo il 12,5 % di carne)
- condimenti a seconda dei gusti, soprattutto sale e pepe.

Il ripieno non deve contenere alcun altro tipo di carne e ortaggi (ad esempio carote) o additivi artificiali e tutti gli ingredienti del ripieno devono essere crudi quando la pasta è sigillata.

Nota: tradizionalmente, in Cornovaglia il «navone» (brassica napobrassica) è detto «rapa» (brassica rapa) pertanto i due termini sono interscambiabili, ma l'ingrediente effettivo è il «navone».

Nel preparare i Cornish Pasties, alla pasta viene data una forma a mezzaluna e i bordi sono piegati manualmente o meccanicamente da un lato e mai in cima.

L'intero pasticcio è sottoposto a un lento processo di cottura per garantire la massima esaltazione dei sapori degli ingredienti crudi. Un'altra caratteristica peculiare del Cornish Pasty è che nonostante gli ingredienti restino distinguibili come aspetto, gusto e struttura, la fusione dei sapori della carne cruda e degli ortaggi conferisce all'intero prodotto un gusto equilibrato e naturalmente saporito. Anche la pasta assume note leggermente sapide.

I Cornish Pasties non devono contenere colori, aromi e conservanti artificiali. I prodotti sono messi in vendita con dimensioni e peso variabili e in una serie di commerci, tra cui macellerie, panetterie, supermercati, negozi di specialità e servizi di ristorazione.

3.3. Materie prime:

—

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

L'elaborazione dei pasticci in vista della cottura deve avvenire nella zona delimitata.

La cottura non deve necessariamente aver luogo nella zona geografica, in quanto è possibile spedire i pasticci pronti ma non cotti e/o surgelati a panettieri o ad altri punti di vendita al di fuori di tale zona, dove possono essere cotti in forno e quindi consumati.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:

n.p.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

Il logo del Cornish Pasty, che costituisce una prova di autenticità, deve essere utilizzato per tutti i materiali degli imballaggi e per i punti di vendita.

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

Il distretto amministrativo della Cornovaglia.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Il tipo di clima della Cornovaglia — umido e mite — e la sua geografia fisica l'hanno resa idealmente adatta per la produzione di carni bovine e per la coltivazione di ortaggi. Le patate e i navoni/rape sono stati a lungo, e sono ancora, tra le principali produzioni orticole della Cornovaglia. Sebbene non sia strettamente necessario che gli ingredienti siano originari della Cornovaglia, in pratica continuano a essere perlopiù forniti da agricoltori locali. Continua perciò la relazione simbiotica da lungo tempo esistente tra gli agricoltori e i panettieri della regione.

L'industria mineraria della Cornovaglia risale a diversi secoli fa ma ha raggiunto l'apogeo nel diciottesimo e nel diciannovesimo secolo. L'importanza del patrimonio lasciato dall'industria mineraria nella regione è tale che nonostante questa attività sia ormai obsoleta, nel 2006 sono stati iscritti nella lista del Patrimonio mondiale alcuni siti di industria mineraria selezionati nell'intera Cornovaglia.

I minatori e gli agricoltori si portavano al lavoro questo cibo facile da trasportare e da mangiare, perfettamente adatto allo scopo. Per dimensione e forma era infatti facile da trasportare (di solito in una tasca), l'involucro di pasta isolava il contenuto ed era sufficientemente resistente per durare, i suoi ingredienti sani e nutrienti fornivano ai lavoratori un sostentamento sufficiente per tutta la lunga e dura giornata lavorativa. Esistono diverse spiegazioni per la forma del pasticcio: secondo la più corrente la forma a mezzaluna consentiva agli uomini che lavoravano nelle miniere di stagno di riscaldarle senza risalire in superficie e di mangiarle senza pericolo. La crosta (il bordo piegato) era utilizzata come impugnatura e poi gettata a causa degli elevati livelli di arsenico esistenti in numerose miniere di stagno.

Esistono numerose prove storiche che confermano l'importanza rivestita dal Cornish pasty nel patrimonio culinario della contea. Il pasticcio è diventato un alimento comune nel sedicesimo e nel diciassettesimo secolo e ha effettivamente conseguito la sua reale identità regionale nel corso degli ultimi 200 anni.

Dalle ricerche effettuate risulta che i vincoli tra il pasticcio e la Cornovaglia sono forti oggi come 200 anni fa, tanto nella contea quanto fuori di essa. I turisti hanno scoperto la Cornovaglia grazie allo sviluppo di collegamenti ferroviari verso la contea e il Cornish pasty è diventato una parte integrante dell'esperienza turistica. Secondo una ricerca in merito agli atteggiamenti nei confronti dei prodotti alimentari locali in Cornovaglia, la Cornish Clotted Cream (già DOP) e il Cornish Pasty sono i prodotti più spesso assaggiati dai visitatori. Le persone intervistate per tale ricerca hanno efficacemente descritto il tipo di pasticci gustati durante la visita della contea come «pasticci genuini», indicando la notevole differenza che esiste tra i Cornish pasties della Cornovaglia e la varietà più comune, prodotta in serie e a cui attualmente è permesso di portare tale nome. I Cornish Pasties e la Cornish Clotted Cream sono anche i prodotti più acquistati dai turisti, per corrispondenza o in punti di vendita locali (*fonte*: «Consumer Attitudes to Cornish Produce» — Ruth Huxley, 2002).

5.2. Specificità del prodotto:

All'aspetto, il Cornish Pasty si distingue per la sua forma a mezzaluna e il bordo piegato. La forma rendeva semplice il trasporto (di norma in tasca) e permetteva agli uomini che lavoravano nelle miniere di stagno di riscaldare i pasticci senza risalire in superficie e mangiarli senza pericolo. La crosta (il bordo piegato) era utilizzata come impugnatura e poi gettata a causa degli elevati livelli di arsenico presenti in numerose miniere di stagno. L'involucro di pasta isolava il contenuto ed era sufficientemente resistente per durare, mentre gli ingredienti sani e nutrienti fornivano ai lavoratori un sostentamento sufficiente per tutta la lunga e dura giornata lavorativa.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

Il Cornish Pasty detiene nel patrimonio culinario della regione una posizione solida e prestigiosa e compare in testi scritti nel corso di numerosi secoli. Il pasticcio è diventato un alimento comune nel sedicesimo e nel diciassettesimo secolo e ha effettivamente conseguito la sua autentica identità regionale nel corso degli ultimi 200 anni.

Alla fine del diciottesimo secolo il Cornish Pasty era diventato il principale elemento della dieta dei lavoratori nell'intera Cornovaglia e delle loro famiglie. I minatori e gli agricoltori si portavano al lavoro questo cibo facile da trasportare e da mangiare, perfettamente adatto allo scopo.

Le prove che il Cornish pasty costituisce un alimento tradizionale della Cornovaglia si trovano nell'opera del 1808 *Agricultural Survey of Cornwall* di Worgan. Vi si parla tra l'altro de «il lavoratore che di solito ha un po' di manzo per il suo pasticcio». Da testi scritti del 1860 risulta che anche i bambini impiegati nelle miniere avevano pasticci, che costituivano per essi parte del *crib* o *crout* (termini di dialetto locale per spuntino o pranzo).

All'inizio del XX secolo il Cornish pasty era prodotto su vasta scala in tutta la contea e costituiva un alimento fondamentale per agricoltori e minatori. Su alcuni esemplari di cartoline del periodo edoardiano, all'incirca dal 1901 al 1910, figurano i Cornish pasties ed estratti dei libri di cucina *Good Things in England* (1922) e *Cornish Recipes, Ancient and Modern* (1929) con tipiche ricette del pasticcio.

Dalle ricerche effettuate risulta che i vincoli tra il pasticcio e la Cornovaglia sono forti oggi come 200 anni fa, tanto nella contea quanto fuori di essa. I turisti hanno scoperto la Cornovaglia grazie allo sviluppo di collegamenti ferroviari verso la contea e il Cornish pasty è diventato una parte integrante dell'esperienza turistica.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

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