

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

(2015/C 199/06)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione, del 18 dicembre 2013 ⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA MINORE

Domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 ⁽²⁾

«CORNISH PASTY»

N. UE: UK-PGI-0105-01256 – 12.8.2014

DOP () IGP (X) STG ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Nome: Associazione «Cornish Pasty»

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

Tel. +44 1872865101
E-mail: info@cornishpastyassociation.co.uk

Dichiarazione di interesse legittimo del gruppo richiedente:

La Cornish Pasty Association (in appresso «l'associazione») è l'unica organizzazione che rappresenta gli interessi collettivi dei produttori dell'autentico «Cornish Pasty» che ha ricevuto il riconoscimento del marchio IGP l'11 agosto 2011. L'associazione è il richiedente che figura nel disciplinare IGP. Tutti i produttori di autentici «Cornish Pasties» sono fortemente incoraggiati ad aderire. L'associazione conta attualmente 24 membri affiliati che rappresentano circa il 50 % dei produttori che sono stati individuati e oltre il 90 % di tutti i pasticci prodotti in Cornovaglia. Scopo dell'associazione, come risulta dalla sua costituzione, è:

- a) fornire un'unica voce autorevole che rappresenti e sostenga i produttori e i dettaglianti degli autentici «Cornish Pasties»;
- b) orientare e rispecchiare la visione del settore e, quando necessario, farsi portavoce dei membri;
- c) sviluppare e attuare le strategie in corso per la protezione e la gestione dell'indicazione geografica protetta dall'Unione europea (IGP), comprese le procedure per regolamentare il regime IGP, la promozione degli autentici «Cornish Pasties» e tutte le altre azioni necessarie all'associazione per conseguire i propri obiettivi;
- d) cooperare strettamente con i gruppi di lavoro, le imprese e le altre organizzazioni a beneficio dei suoi membri.

Da quando è stato concesso il marchio IGP, è diventato evidente che alcuni problemi di minore entità ostacolano il processo di audit e di conformità in quanto alcuni produttori producono pasticci con ricette e metodi che si distaccano molto leggermente dal disciplinare senza causare una differenza sostanziale all'autenticità del prodotto. L'associazione ritiene che tali variazioni minori non dovrebbero impedire a questi prodotti di essere conformi al regolamento.

⁽¹⁾ GU L 179 del 19.6.2014, pag. 17.

⁽²⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Le modifiche proposte:

- a) non si riferiscono alle caratteristiche essenziali del prodotto;
- b) non alterano il legame di cui all'articolo 7, paragrafo 1, lettera f), punto i) o punto ii);
- c) non includono una modifica della denominazione o di una parte della denominazione, del prodotto;
- d) non riguardano la zona geografica delimitata; o
- e) non rappresentano un aumento delle restrizioni relative alla commercializzazione del prodotto o alle sue materie prime.

Le modifiche proposte mirano pertanto a consentire al gruppo di produttori di raggiungere i seguenti obiettivi:

1. garantire che i metodi moderni di produzione dei «Cornish Pasty» siano inclusi nell'ambito del disciplinare;
2. permettere a tutti i produttori di autentici «Cornish Pasties» di commercializzare legittimamente i loro prodotti con il nome e il logo IGP.

Lo scopo è pertanto elaborare un disciplinare chiaro e inequivocabile che consenta un audit e una valutazione della conformità ai requisiti che siano efficaci e basati su elementi di prova concreti.

2. **Stato membro o paese terzo**

Regno Unito

3. **Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

- ☒ Denominazione del prodotto
- ☒ Prova dell'origine
- ☒ Metodo di produzione
- ☐ Legame
- ☒ Etichettatura
- ☒ Altro [da precisare]

4. **Tipo di modifica**

- ☐ Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che non comporta modifiche al documento unico pubblicato.
- ☒ Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che comporta una modifica al documento unico pubblicato.
- ☐ Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato.
- ☐ Modifica a un disciplinare di una STG registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, quarto comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. **Modifica (modifiche)**

Modifica 1:

Descrizione del prodotto:

la modifica chiarisce il tipo di glassature della pasta che possono essere applicate al «Cornish Pasty» prima della cottura.

Ragione della modifica:

la formulazione del disciplinare vigente è ambigua. Il disciplinare originario aveva lo scopo di consentire l'impiego di componenti del latte e delle uova e di glassature effettuate con miscele commerciali a base di uova e latte nonché di uova e latte, poiché questi sono gli ingredienti più comunemente usati, ma è diventato evidente che ciò non era stato chiaramente definito.

Formulazione nell'attuale disciplinare:

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.

Modificare come segue:

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 una glassatura a base di componenti di uova o latte o di 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.

Modifica 2:

Descrizione del prodotto:

la modifica ha lo scopo di prevedere l'uso di modeste quantità di ingredienti facoltativi nel ripieno del pasticcio, sia per aggiungere succosità, sia per facilitare il processo di preparazione che non abbiano effetto sul sapore d'insieme del ripieno del «Cornish Pasty». Essa mira inoltre a chiarire la formulazione relativa alla chiusura della pasta.

Ragioni della modifica:

pur essendo necessario proteggere fortemente il sapore d'insieme dell'autentico «Cornish Pasty» creato dai principali ingredienti, è evidente l'uso di diverse piccole variazioni, molte delle quali sono state trasmesse di generazione in generazione. Queste danno luogo leggere differenze nei prodotti finiti, di cui i singoli panettieri sono orgogliosi. Ciò fa parte della tradizione. In nessun caso la presente domanda di modifica ha lo scopo di consentire l'uso di ingredienti principali diversi da quelli indicati nel disciplinare o ulteriori ingredienti che possano modificare il sapore d'insieme del pasticcio.

Il ricorso ai metodi di produzione moderni significa anche che alcuni panettieri fanno uso di aiuti alla preparazione che non incidono sul sapore d'insieme del prodotto, ad esempio la maizena, utilizzata per far sì che il ripieno si depositi meglio. Anche se i quantitativi sono molto piccoli, il disciplinare originare non riportava questo uso.

La nuova formulazione mantiene chiaramente l'obbligo, per il ripieno del «Cornish Pasty», di non contenere additivi artificiali.

I metodi tradizionali di pieghettatura producono variazioni nell'aspetto del prodotto finito. Per esempio, talvolta la pieghettatura forma un angolo di 45 gradi, altre volte invece ha la forma di una mezzaluna. I «Cornish Pasties» prendono la forma di una mezzaluna dopo che il ripieno è posto all'interno, ma il processo di pieghettatura può determinare un prodotto finito che non abbia esattamente tale forma. Questo procedimento differisce dal procedimento di unire insieme i bordi nella parte superiore del pasticcio, che non costituisce il metodo particolare associato ai «Cornish Pasties» e che deve rimanere al di fuori del campo di applicazione del disciplinare.

Formulazione nell'attuale disciplinare:

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» è detto «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 nell'aspetto, nel gusto e nella 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 coloranti, aromi e conservanti artificiali. I prodotti sono messi in vendita con dimensioni e peso variabili e in una serie di punti vendita, tra cui macellerie, panetterie, supermercati, negozi di specialità e servizi di ristorazione.

Modificare come segue:

gli ingredienti obbligatori del ripieno per i «Cornish Pasties» sono:

- patate a fette o a cubetti,
- navone,
- cipolla,
- (le verdure devono rappresentare almeno il 25 % dell'intero pasticcio),
- carne bovina a pezzetti o tritata (la carne deve rappresentare almeno il 12,5 % dell'intero pasticcio),
- condimenti a seconda dei gusti, soprattutto sale e pepe.

Tutti gli ingredienti obbligatori del ripieno elencati devono essere crudi quando la pasta è sigillata.

Nel ripieno non deve essere utilizzato nessun altro tipo di carne se non quella bovina, né verdure diverse da quelle elencate negli ingredienti obbligatori. Tuttavia, sono autorizzate piccole quantità di altri ingredienti facoltativi per aggiungere succosità e sapore al pasticcio o per facilitarne la preparazione. Essi non devono alterare il sapore d'insieme creato dagli ingredienti obbligatori. Il volume complessivo degli aiuti alla preparazione e di altri ingredienti aggiuntivi non deve superare in totale il 5 % del ripieno, in peso, del pasticcio crudo.

Il ripieno del «Cornish Pasty» non deve contenere additivi artificiali.

Nota: tradizionalmente, in Cornovaglia il «navone» è detto «rapa» pertanto i due termini sono interscambiabili, ma il vero ingrediente è il «navone».

I «Cornish Pasties» sono sigillati a forma di mezzaluna e i bordi sono pieghettati manualmente o meccanicamente. La pieghettatura è il procedimento tradizionale mediante il quale vengono sigillati i bordi del «Cornish Pasty». Il bordo pieghettato che ne risulta appare su un lato del pasticcio ed è caratteristico e diverso rispetto ad una semplice chiusura sulla parte superiore dello stesso.

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 nell'aspetto, nel gusto e nella struttura, la fusione dei sapori che deriva dalla cottura 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» sono messi in vendita con dimensioni e peso variabili e in una serie di punti vendita, tra cui macellerie, panetterie, supermercati, negozi di specialità e servizi di ristorazione.

Modifica 3:*Prova dell'origine*

Questa modifica ha lo scopo di chiarire i metodi di tracciabilità.

Ragione della modifica:

la modifica elimina l'ambiguità e crea un unico metodo con cui l'origine del prodotto può essere tracciata per tutte le dimensioni e per tutti i tipi di produttori. Per esempio, il bollo sanitario menzionato nella formulazione esistente si applica solo ai produttori di «Cornish Pasties» confezionati.

Formulazione nell'attuale disciplinare:

i registri tenuti dai produttori ed i sistemi di tracciabilità esistenti comprovano che il prodotto di cui trattasi è elaborato nella zona designata. L'organismo di controllo effettua ispezioni annue presso i singoli produttori per garantire che essi si attengano al disciplinare.

Ogni singolo membro riceve il proprio numero di certificazione, rilasciato dall'organismo di controllo, numero che deve essere apposto sulle singole confezioni e su ogni altro materiale utilizzato per la vendita dei «Cornish Pasties». Questo numero unico consente, per ogni singolo pasticcio venduto, di risalire fino al produttore. Nel caso dei piccoli produttori, i prodotti sono venduti solo nei loro rispettivi punti vendita al dettaglio, mentre altri produttori più importanti vendono i prodotti presso i principali dettaglianti.

La «Food Standards Agency» rilascia ai produttori un bollo sanitario, che, unitamente all'impiego di un codice con la data consente la tracciabilità assoluta di ogni prodotto dal punto di vendita al lotto di fabbricazione tramite il fornitore riconosciuto di ciascuno degli ingredienti che lo compongono.

L'associazione «Cornish Pasty» controllerà l'utilizzazione del proprio timbro di autenticazione, concesso a ognuno dei membri. Il timbro figurerà inoltre sulle confezioni e sul materiale utilizzato nel punto di vendita.

Modificare come segue:

i registri tenuti dai produttori ed i sistemi di tracciabilità esistenti comprovano che il prodotto di cui trattasi è elaborato nella zona designata.

Ogni singolo produttore riceve il proprio numero di certificazione rilasciato dall'associazione «Cornish Pasty» che deve figurare sulla confezione e nel punto di vendita. Questo numero unico consente, per ogni singolo pasticcio venduto, di risalire fino al produttore. Un registro dei numeri di certificazione sarà mantenuto dall'associazione «Cornish Pasty» mediante la comunicazione con gli organismi di controllo designati.

L'associazione «Cornish Pasty» controllerà l'utilizzo del proprio bollo di autenticazione, concesso a ognuno dei suoi membri.

Modifica 4:*Metodo di produzione:*

questa modifica ha lo scopo di aggiungere il termine «tritandoli» al fine di chiarire gli ingredienti del ripieno e presentare una descrizione più concisa del metodo di produzione.

Ragione della modifica:

le modifiche riflettono in modo più accurato le altre parti del disciplinare ed eliminano le ripetizioni inutili.

Formulazione attuale:

si preparano i tagli di carne bovina, selezionati appositamente, e le patate, le cipolle e i navoni/rape, tagliandoli in pezzi grossi. La pasta è preparata e ripiegata nella forma richiesta.

Gli ingredienti crudi del ripieno sono leggermente conditi con sale e pepe e posati sulla pasta. La pasta è piegata e sigillata con una pieghettatura in modo da formare una mezzaluna. Il pasticcio viene pennellato e cotto lentamente per liberare il gusto delle materie prime. Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni del prodotto, che possono variare.

I pasticcini vengono venduti in un'ampia varietà di negozi al dettaglio che vanno dai grandi supermercati ai negozi dei produttori.

Modificare come segue:

si preparano i tagli di carne bovina, selezionati appositamente, e le patate, le cipolle e i navoni/rape, tagliandoli in pezzi grossi o tritandoli. La pasta è preparata e ripiegata nella forma richiesta.

Gli ingredienti crudi del ripieno vengono leggermente conditi e posati sulla pasta. La pasta è piegata in modo da formare una mezzaluna. Il pasticcino viene sigillato con una pieghettatura, pennellato e cotto lentamente per far sprigionare il gusto delle materie prime. Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni del prodotto, che possono variare.

Modifica 5:

Altro – Etichettatura:

questa modifica ha lo scopo di eliminare il requisito di utilizzare il logo dell'associazione «Cornish Pasty» su tutte le confezioni.

Ragione della modifica:

la formulazione originaria richiedeva che il logo dell'associazione «Cornish Pasty» figurasse su tutte le confezioni. Tale disposizione non può essere sempre applicata in quanto non tutti i produttori di «Cornish Pasty» sono tenuti ad iscriversi a tale associazione ed l'uso del relativo logo è riservato ai suoi membri.

Il requisito relativo all'uso del simbolo dell'IGP resta in vigore ma non è necessario che sia indicato in questo documento, dato che esso è disciplinato dalla normativa generale in materia di denominazioni alimentari protette.

Formulazione attuale:

Il simbolo IGP autorizzato verrà usato nel punto vendita o su qualsiasi confezione contenente il prodotto e il logo che è stato creato per fornire la prova di autenticazione; figurerà anche sul materiale utilizzato nel punto vendita.

Modificare come segue:

—

(lasciare in bianco)

Modifica 6:

Altro — Aggiornamento dei dati dell'organismo di controllo designato

Ragione della modifica:

i dati degli organismi di controllo esistenti sono stati aggiornati. L'organismo «Connaught Compliance Services Ltd» ha cessato di esercitare questa attività e di conseguenza è stato rimosso. L'aggiunta del Cornwall Council come organismo di controllo offre ai produttori la possibilità di scegliere fra un numero più elevato di organismi di controllo.

Formulazione attuale

Organismo di controllo:

Nome: Product Authentication Inspectorate Limited

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

Tel. +44 1903237799

Fax +44 1903204445

E-mail: paul.wright@thepaigroup.com

Nome: Connaught Compliance Services Ltd

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

Tel. +44 2920856505

E-mail:

Nome: SAI Global

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

Modificare come segue:

Organismo di controllo:

Product Authentication Inspectorate Limited

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

Tel. +44 1423878878

E-mail: food@thepaigroup.com

Nome: SAI Global

Indirizzo: 42 The Square
Kenilworth
CV8 1EB
UNITED KINGDOM

Tel. +44 1926854111

E-mail: info.emea@saiglobal.com

Nome: Cornwall Council

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

Tel. +44 3001234191

E-mail: tradingstandards@cornwall.gov.uk

L'organismo di controllo è conforme ai principi della norma EN 45011.

DOCUMENTO UNICO

«CORNISH PASTY»

N. UE: UK-PGI-0105-01256 – 12.08.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni) (della DOP o IGP)

«Cornish Pasty»

2. Stato membro o paese terzo

Regno Unito

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto (cfr. allegato XI)

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o 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 una glassatura a base di componenti di uova o latte o di 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.

Ripieno

Gli ingredienti obbligatori del ripieno per i «Cornish Pasties» sono:

- patate a fette o a cubetti,
- navone,
- cipolla,
- (le verdure devono rappresentare almeno il 25 % dell'intero pasticcio),
- carne bovina a pezzetti o tritata (la carne deve rappresentare almeno il 12,5 % dell'intero pasticcio),
- condimenti a seconda dei gusti, soprattutto sale e pepe.

Tutti gli ingredienti obbligatori del ripieno elencati devono essere crudi quando la pasta è sigillata.

Nel ripieno non deve essere utilizzato nessun altro tipo di carne se non quella bovina, né verdure diverse da quelle elencate negli ingredienti obbligatori. Tuttavia, sono autorizzate piccole quantità di altri ingredienti facoltativi per aggiungere succosità e sapore al pasticcio o per facilitarne la preparazione. Essi non devono alterare il sapore d'insieme creato dagli ingredienti obbligatori. Il volume complessivo degli aiuti alla preparazione e di altri ingredienti aggiuntivi non deve superare in totale il 5 % del ripieno, in peso, del pasticcio crudo.

Tra gli esempi di ingredienti facoltativi autorizzati, a condizione che il loro uso non impedisca che il prodotto finale soddisfi tutti gli altri requisiti del presente disciplinare, sono i seguenti:

per aggiungere succosità: grassi come il burro, la «clotted cream» o il sego di bue;

per integrare gli aromi del ripieno: ingredienti come brodo di manzo o vegetale;

per facilitare la preparazione: ingredienti quali maizena, fecola di patate e solfiti.

Il ripieno del «Cornish Pasty» non deve contenere additivi artificiali.

Nota: tradizionalmente, in Cornovaglia il «navone» è detto «rapa» pertanto i due termini sono interscambiabili, ma il vero ingrediente è il «navone».

I «Cornish Pasties» sono sigillati a forma di mezzaluna e i bordi sono pieghettati manualmente o meccanicamente. La pieghettatura è il procedimento tradizionale mediante il quale vengono sigillati i bordi del «Cornish Pasty». Il bordo pieghettato che ne risulta appare su un lato del pasticcio ed è caratteristico e diverso rispetto ad una semplice chiusura sulla parte superiore dello stesso.

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 nell'aspetto, nel gusto e nella struttura, la fusione dei sapori che deriva dalla cottura 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» sono messi in vendita con dimensioni e peso variabili e in una serie di punti vendita, tra cui macellerie, panetterie, supermercati, negozi di specialità e servizi di ristorazione.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

- pasta frolla, semisfoglia o sfoglia
- carni bovine
- patata
- cipolla
- navone
- condimenti

Ingredienti facoltativi e aiuti alla preparazione, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 3.2.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver 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 vendita al di fuori di tale zona, dove possono essere cotti in forno e quindi consumati.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il numero di identificazione unico del produttore deve figurare sulla confezione (quando il prodotto è venduto preconfezionato) e nel punto vendita se il prodotto non è confezionato.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Il distretto amministrativo della Cornovaglia.

5. **Legame con la 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 presenti 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 autentica 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).

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.

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 *croust* (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

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