

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta otro daļu
(2015/C 199/06)

Eiropas Komisija ir apstiprinājusi šo maznozīmīgo grozījumu saskaņā ar Komisijas 2013. gada 18. decembra Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ 6. panta 2. punkta trešo daļu.

MAZNOZĪMĪGA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS

Maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽²⁾ 53. panta 2. punkta otro daļu

CORNISH PASTY

ES Nr.: UK-PGI-0105-01256 – 12.8.2014.

ACVN () AĢIN (X) TGĪ ()

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Nosaukums: *Cornish Pasty Association*

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

Tālr. +44 1872865101

E-pasts: *info@cornishpastyassociation.co.uk*

Paziņojums par pieteikuma iesniedzējas grupas likumīgajām interesēm

Cornish Pasty Association ("Asociācija") ir vienīgā organizācija, kas pārstāv īstā *Cornish Pasty* jeb Kornvolas pīrāga ražotāju kolektīvās intereses. Šim produktam AĢIN statuss tika piešķirts 2011. gada 11. augustā. Šī Asociācija ir AĢIN specifikācijā minētais pieteikuma iesniedzējs. Tai tiek īpaši mudināti pievienoties visi īsto *Cornish Pasty* ražotāji. Asociācija, kurā pašlaik ir 24 dalības maksu samaksājuši biedri, pārstāv aptuveni 50 % zināmo *Cornish Pasty* ražotāju un vairāk nekā 90 % no visiem Kornvolā ražotajiem pīrāgiem. Asociācijas mērķi saskaņā ar tās statūtiem ir šādi:

- a) būt par īsto *Cornish Pasty* ražotāju un mazumtirgotāju vienotu un atzītu pārstāvi un atbalstītāju;
- b) virzīt un atspoguļot nozares nostāju un vajadzības gadījumā paust asociācijas biedru viedokli;
- c) pilnveidot un īstenot pašreizējās stratēģijas Eiropas Savienības aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes (AĢIN) statusa aizsardzībai un pārvaldībai, tostarp procedūras, kas reglamentē AĢIN shēmu, īsto *Cornish Pasty* popularizēšanu un citas darbības, kuras nepieciešams veikt Asociācijas mērķu sasniegšanai;
- d) Asociācijas biedru interesēs cieši sadarboties ar darba grupām, uzņēmumiem un citām organizācijām.

Kopš AĢIN statusa piešķiršanas ir kļuvis skaidrs, ka revīzijas un atbilstības pārbaudes procesu kavē vairākas nelielas problēmas, jo daži ražotāji šos pīrāgus izgatavo saskaņā ar receptēm un metodēm, kuras nedaudz atšķiras no specifikācijas, taču būtiski neietekmē produkta autentiskumu. Asociācija uzskata, ka šīm nelielajām variācijām nevajadzētu būt par šķērslī šo produktu atbilstībai regulējuma prasībām.

⁽¹⁾ OV L 179, 19.6.2014., 17. lpp.

⁽²⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Ierosinātie grozījumi:

- a) neattiecas uz produkta būtiskajām īpašībām;
- b) nemaina saikni, kas minēta 7. panta 1. punkta f) apakšpunkta i) vai ii) punktā;
- c) neietver produkta nosaukuma vai jebkuras nosaukuma daļas maiņu;
- d) neskar noteikto ģeogrāfisko apgabalu un
- e) nepalielina produkta vai tā izejvielu tirdzniecības ierobežojumus.

Tādējādi ierosinātie grozījumi ir paredzēti, lai ražotāju grupa varētu īstenot šādas intereses:

- 1) nodrošināt, ka *Cornish Pasty* ražošanas modernās metodes ir iekļautas specifikācijas piemērošanas jomā;
- 2) nodrošināt, ka visi īsto *Cornish Pasty* ražotāji var likumīgi tirgot savus produktus ar šo AĢIN nosaukumu un logotipu.

Jāizveido skaidra, nepārprotama specifikācija, lai nodrošinātu efektīvu, uz pierādījumiem balstītu revīziju un novērtējumu par atbilstību prasībām.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Apvienotā Karaliste

3. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi

- ☒ Produkta apraksts
- ☒ Izcelsmes apliecinājums
- ☒ Ražošanas metode
- ☐ Saikne
- ☒ Marķēšana
- ☒ Citur [precizēt]

4. Grozījumu veids

- ☐ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kurš uzskatāms par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu un kura dēļ publicētais vienotais dokuments nav jāgroza
- ☒ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kurš uzskatāms par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu un kura dēļ publicētais vienotais dokuments ir jāgroza
- ☐ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kurš uzskatāms par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts
- ☐ Ar reģistrētu GTĪ apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kurš uzskatāms par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta ceturto daļu

5. Grozījumi

Grozījums Nr. 1:

Produkta apraksts

Ar šo grozījumu precizē, ar kādu masu pārziež *Cornish Pasty* mīklu pirms cepšanas.

Izmaiņu pamatojums:

Spēkā esošās specifikācijas teksts ir neskaidrs. Sākotnējā specifikācijā bija paredzēts atļaut izmantot olas un piena sastāvdaļas, pašgatavotas masas, kuru pamatā ir piens un ola, kā arī olu un pienu, jo parasti izmanto šos produktus, taču ir kļuvis skaidrs, ka tas nav skaidri definēts.

Formulējums pašreizējā specifikācijā:

“Mīkla var būt vai nu smilšu, raupja kārtainā vai kārtainā mīkla – atkarībā no maiznieku individuālās receptes. Pēc pildīšanas mīklai var piešķirt atpazīstamības zīmi, t. i., iegriezumu ar nazi, robojumu, izgrieztu formu, kā arī glazēt ar pienu, olu vai abiem, tādējādi mīkla iegūst savu zeltaino nokrāsu. Mīklas apvalks ir sāļš un pietiekami stingrs, lai saglabātu savu formu cepšanas, atdzesēšanas un apstrādes laikā un novērstu saplaisāšanu vai lūšanu.”

Formulējums pēc grozījumiem:

“Mīkla var būt smilšu, ātrā kārtainā mīkla vai kārtainā mīkla – atkarībā no maiznieku individuālās receptes. Pēc pildīšanas mīklu var iezīmēt ar atpazīstamības zīmi, piemēram, iegriezumu ar nazi, robojumu, izgrieztu formu, kā arī pārziest ar pienu, olu vai abu šo produktu maisījumu, lai tādējādi mīkla iegūtu savu zeltaino nokrāsu. Mīklas apvalks ir sāļš un pietiekami stingrs, lai saglabātu savu formu cepšanas, atdzesēšanas un apstrādes laikā un novērstu saplaisāšanu vai lūšanu.”

Grozījums Nr. 2:

Produkta apraksts

Grozījuma mērķis ir paredzēt, ka pīrāga pildījumā sulīguma veicināšanai vai par tehnoloģiskajām piedevām drīkst izmantot fakultatīvās sastāvdaļas ļoti nelielā apjomā, ja tās neietekmē *Cornish Pasty* pildījuma vispārējo garšas profilu. Grozījuma mērķis ir arī precizēt formulējumu, kas attiecas uz pīrāga aizvēršanu.

Izmaiņu pamatojums:

Lai gan ir nepieciešams stingri aizsargāt īstā *Cornish Pasty* garšas profilu, ko veido galvenās sastāvdaļas, ir kļuvis skaidrs, ka tiek izmantotas daudzas nelielas receptu variācijas, no kurām vairākums ir pārmantotas no paaudzes paaudzē. Tās rada gatavajos produktos nelielas nianšes, ar kurām lepojas atsevišķi maiznieki. Šīs variācijas ir tradīcijas daļa. Šis grozījumu pieteikums nekādā gadījumā nav paredzēts, lai atļautu lietot citas galvenās sastāvdaļas, kas nav paredzētas specifikācijā, vai papildu sastāvdaļas, kuras mainītu pīrāga vispārējo garšas profilu.

Strādājot ar modernajām ražošanas metodēm, daži maiznieki izmanto tehnoloģiskās piedevas, kas neietekmē produkta vispārējo garšas profilu, piemēram, kukurūzas cieti, kas atvieglo pildījuma iepildīšanu. Lai gan runa ir par ļoti maziem daudzumiem, sākotnējā specifikācijā tas nav norādīts.

Grozītais formulējums nepārprotami saglabā prasību, ka *Cornish Pasty* pildījumā nedrīkst būt mākslīgu piedevu.

Maliņu aizspiešanas tradicionālo metožu dēļ rodas variācijas gatavā produkta izskatā. Piemēram, dažkārt maliņu viļņojums ir 45 grādu leņķī, bet citreiz tas veidots plakanā “D” formā. Kad Kornvolas pīrāgos iepildīts pildījums, tos izveido “D” formā, taču aizspiešanas procesā var rasties gatavais produkts, kas nav precīzā “D” formā. Pie *Cornish Pasty* pagatavošanas tipiskajām metodēm nepieder maliņu aizspiešana pīrāga virspusē, tāpēc to nav paredzēts iekļaut šīs specifikācijas piemērošanas jomā.

Formulējums pašreizējā specifikācijā:

“Kornvolas pīrāgu pildījumā ir šādas sastāvdaļas:

- šķēlēs un gabaliņos sagriezti kartupeļi,
- kāļi,
- sīpoli,
- (dārzeņu saturam pīrāgā jābūt vismaz 25 %),
- gabaliņos sagriezta vai malta liellopu gaļa (gaļas saturam pīrāgā jābūt vismaz 12,5 %),
- garšvielas pēc garšas, galvenokārt sāls un pipari.

Pildījumam nelieto nekādu cita veida gaļu, dārzeņus (piemēram, burkānus) vai kādas mākslīgas piedevas, un visām pildījuma sastāvdaļām pīrāga aizvēršanas brīdī jābūt nevārtām.

Piezīme: parasti Kornvolā ar “kāli” saprot “rāceni”, respektīvi, šie divi jēdzieni ir savstarpēji aizvietojami, taču īstā sastāvdaļa ir “kāli”. Veidojot Kornvolas pīrākus, tiem jāiegūst “D” forma, maliņas ar rokām vai mehāniski vienā pusē saspiež kopā, bet nekad ne pīrāga virspusē.

Pīrāgu cep lēni, lai tā izejvielu garša būtu maksimāli spēcīga. Vēl viena Kornvolas pīrāga īpatnība ir tā, ka, lai gan pīrāga sastāvdaļas ir sajūtamas gan tā izskatā, gan garšā un tekstūrā, garšu sajaukums, kas rodas no svaigās liellopu gaļas un dārzeņiem, veido proporcionālu un dabiski pikantu garšu visam produktam. Arī mīkla iegūst viegli pikantu piegaršu.

Kornvolas pīrāgos nedrīkst būt mākslīgu krāsvielu, smaržvielu un konservantu. Pīrākus pārdod dažādā lielumā un svarā un dažādās tirdzniecības vietās, tostarp gaļas veikalos un maiznīcās, lielveikalos, delikatesu veikalos un ēdināšanas vietās.”

Formulējums pēc grozījumiem:

“*Cornish Pasty* pildījuma obligātās sastāvdaļas ir šādas:

- šķēlēs vai gabaliņos sagriezti kartupeļi,
- kāli,
- sīpoli,
- (dārzeņu saturam pīrāgā jābūt vismaz 25 % no visa pīrāga),
- gabaliņos sagriezta vai malta liellopu gaļa (gaļas saturam pīrāgā jābūt vismaz 12,5 % no visa pīrāga),
- garšvielas pēc garšas, galvenokārt sāls un pipari.

Uzskaitītajām pildījuma obligātajām sastāvdaļām pīrāga aizlocīšanas brīdī jābūt termiski neapstrādātām.

Pildījumam jāizmanto vienīgi liellopu gaļa un tikai tie dārzeņi, kas iekļauti obligāto sastāvdaļu sarakstā. Tomēr, lai uzlabotu pīrāgu sulīgumu un garšu vai atvieglotu gatavošanu, ir atļauts pievienot nelielu daudzumu citu papildu fakultatīvo sastāvdaļu. Tās nedrīkst ietekmēt vispārējo garšas profilu, ko veido obligātās sastāvdaļas. Tehnoloģisko piedevu un citu papildu sastāvdaļu kopējā masa termiski neapstrādātā pīrāgā nedrīkst būt lielāka par 5 % no pildījuma masas.

Izceptā pīrāga pildījumā nedrīkst būt nekādu mākslīgo piedevu.

Piezīme: parasti Kornvolā “kāli” dēvē par “rāceni”, respektīvi, šie divi jēdzieni ir savstarpēji aizvietojami, taču īstā sastāvdaļa ir kāli.

Cornish Pasty veido “D” formā, un pēc tam mīklas maliņas aizspiež ar rokām vai mehāniski, veidojot viļņojumu. Viļņoto maliņu darināšana ir tradicionāls process, kurā Kornvolas pīrāga maliņas tiek cieši aizvērtas. Iegūtā viļņotā maliņa ir pīrāga vienā pusē, un tā izteikti atšķiras no vienkārši aizspiestām maliņām pīrāga virspusē.

Pildīto pīrāgu cep lēni, lai tā izejvielu garša kļūtu sevišķi izteikta. Vēl viena *Cornish Pasty* īpatnība: lai gan pīrāga sastāvdaļas pēc izskata, garšas un tekstūras ir skaidri atšķiramas, tomēr garšu sajaukums, kas rodas jēlās liellopu gaļas un dārzeņu cepšanas laikā, visam produktam piešķir sabalansētu un dabiski pikantu garšu. Arī mīkla iegūst viegli pikantu piegaršu.

Cornish Pasty pārdod dažādā lielumā un svarā un dažādās tirdzniecības vietās, tostarp gaļas veikalos un maiznīcās, lielveikalos, delikatesu veikalos un ēdināšanas vietās.”

Grozījums Nr. 3:*Izcelsmes apliecinājums*

Grozījuma mērķis ir izsekojamības metožu precizēšana.

Izmaiņu pamatojums:

Ar šo grozījumu novērš neskaidrību un izveido vienotu metodi, ar kuru var izsekot produkta izcelsmei, neatkarīgi no ražotāja lieluma un veida. Piemēram, sanitārais marķējums, kas minēts pašreizējā formulējumā, attiecas tikai uz tiem, kuri ražo iepakotus produktus.

Formulējums pašreizējā specifikācijā:

“Apliecinājumu, ka produkts ir ražots norādītajā apgabalā, var pierādīt, atsaucoties uz ražotāju saglabātajiem dokumentiem un atsaucoties uz pašreizējām izsekojamības sistēmām. Ieceltā pārbaudes struktūra veic katra ražotāja ikgadējas pārbaudes, lai nodrošinātu, ka tie ievēro specifikāciju.

Katrs asociācijas biedrs saņem savu sertifikācijas numuru, ko piešķir pārbaudes struktūra un kas jānorāda uz iepakojuma un jebkura materiāla, ko izmanto pārdošanas vietā, pārdodot *Cornish Pasty*. Šis unikālais numurs nodrošina katra pārdotā pīrāga izsekojamību līdz ražotājam. Mazie ražotāji daļu saražotās produkcijas pārdod tikai savās mazumtirdzniecības vietās, turpretī citi lielāki asociācijas biedri pārdod produktus ar lielāko mazumtirgotāju starpniecību.

Pārtikas standartu aģentūra ražotājiem piešķir sanitāro marķējumu, kas apvienojumā ar datu koda izmantošanu nodrošina produkta pilnīgu izsekojamību no tirdzniecības vietas līdz ražošanas partijai un katras sastāvdaļas apstiprinātajam piegādātājam.

Cornish Pasty Association uzrauga visiem asociācijas biedriem piešķirtā autentificēšanas zīmoga izmantošanu. Zīmogu izmanto uz visiem iepakojumiem un visiem materiāliem, ko izmanto pārdošanas vietās.”

Formulējums pēc grozījumiem:

“Apgalvojumu, ka produkts ir ražots norādītajā apgabalā, var pierādīt, atsaucoties uz ražotāju glabātajiem dokumentiem un pastāvošajām izsekojamības sistēmām.

Cornish Pasty Association katram ražotājam piešķir savu sertifikācijas numuru, kas jānorāda uz iepakojuma un pārdošanas vietā. Šis unikālais numurs nodrošina katra pārdotā pīrāga izsekojamību līdz ražotājam. Sertifikācijas numuru reģistru uztur *Cornish Pasty Association*, saziņā ar ieceltajām pārbaudes struktūrām.

Cornish Pasty Association uzrauga visiem asociācijas biedriem piešķirtā autentificēšanas marķējuma izmantošanu.”

Grozījums Nr. 4:*Ražošanas metode*

Vārdu “samaļot/malta” pievienošana, lai precizētu pildījuma sastāvdaļas un sniegtu kodolīgāku ražošanas metodes aprakstu.

Izmaiņu pamatojums:

Šie grozījumi precizāk atspoguļo specifikācijas pārējās daļas un novērš nevajadzīgu atkārtosanos.

Pašreizējais formulējums:

“Īpaši izraudzītus liellopu gaļas izcirtņus un kartupeļus, sīpolus un kāļus/rāceņus sagatavo, tos sagriežot rupjos gabalos. Pagatavo mīklu un izveļtnē vajadzīgajā formā.

Neapstrādātās pildījuma izejvielas viegli apkaisa ar sāli un pipariem un novieto uz mīklas sloksnes. Mīklas sloksni pārloka un aizspiež, veidojot viļņotas maliņas un “D” formu. Pēc tam pīrāgu glazē un lēni cep, lai atraisītu tā izejvielu aromātu. Cepšanas ilgums ir atkarīgs no produkta lieluma, kas var mainīties.

Pīragus pārdod dažādās mazumtirdzniecības vietās – no lielākajiem universālveikaliem līdz ražotāju pašu veikalam.”

Formulējums pēc grozījumiem:

“Īpaši izraudzītus liellopu gaļas izcirtņus un kartupeļus, sīpolus un kāļus/rāceņus sagriež rupjos gabalos vai samal. Pagatavo mīklu un izveltnē vajadzīgajā formā.

Jēlajām pildījuma sastāvdaļām pievieno nelielu daudz garšvielu, un pildījumu novieto uz mīklas sloksnes. Mīklas sloksni aizloka, veidojot “D” formu. Pēc tam pīragam aizspiež viļņotas maliņas, to pārziež un lēni cep, lai atraisītu tā izejvielu aromātu. Cepšanas ilgums ir atkarīgs no produkta lieluma, kas var mainīties.”

Grozījums Nr. 5:

Citur – *marķēšana*

Grozījuma mērķis ir atcelt prasību par *Cornish Pasty Association* logotipa izmantošanu uz visiem iepakojumiem.

Izmaiņu pamatojums:

Sākotnējais formulējums noteica, ka visiem produktiem ir jābūt ar *Cornish Pasty Association* logotipu, taču to nevar piemērot, jo visiem *Cornish Pasty* ražotājiem nav noteikti jābūt *Cornish Pasty Association* biedriem, savukārt logotipu var izmantot paredzēta tikai biedri.

Prasība par AĢIN simbola izmantošanu paliks spēkā, taču šajā dokumentā tā nav jāpārformulē, jo uz to attiecas vispārējie aizsargāto pārtikas produktu nosaukumu tiesību akti.

Pašreizējais formulējums:

“Produkta tirdzniecības vietā vai uz iepakojumiem, kuros ir produkts, izmanto apstiprināto AĢIN simbolu un tā logotipu, kas izstrādāts, lai apliecinātu tā autentiskumu; to papildina pārdošanas vietā izmantotie materiāli.”

Formulējums pēc grozījumiem:

—

(t. i., atstāt tukšu)

Grozījums Nr. 6:

Citur – *ieceltās pārbaudes struktūras kontaktinformācijas atjaunināšana*

Izmaiņu pamatojums:

Ir atjaunināta pašreizējo pārbaudes struktūru kontaktinformācija. *Connaught Compliance Services Ltd* darbība ir pārtraukta un līdz ar to svītota. Kornvolas domes kā pārbaudes struktūras pievienošana sniedz ražotājiem iespēju izvēlēties no plašāka pārbaudes iestāžu kopuma.

Pašreizējais formulējums:

“Pārbaudes struktūra:

Nosaukums: *Product Authentication Inspectorate Limited*

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

Tālr. +44 1903237799
Fakss +44 1903204445
E-pasts: paul.wright@thepaigroup.com

Nosaukums: *Connaught Compliance Services Ltd*

Adrese: *Connaught House
Caerphilly Business Park
Caerphilly
CF83 3GG
UNITED KINGDOM*

Tālr. +44 2920856505
E-pasts:

Nosaukums: *SAI Global*

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

Formulējums pēc grozījumiem:

“Pārbaudes struktūra:

Product Authentication Inspectorate Limited

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

Tālr. +44 1423878878
E-pasts: *food@thepaigroup.com*

Nosaukums: *SAI Global*

Adrese: *42 The Square
Kenilworth
CV8 1EB
UNITED KINGDOM*

Tālr. +44 1926854111
E-pasts: *info.emea@saiglobal.com*

Nosaukums: *Cornwall Council*

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

Tālr. +44 3001234191
E-pasts: *tradingstandards@cornwall.gov.uk*

Pārbaudes struktūra atbilst standarta EN 45011 principiem.”

VIENOTS DOKUMENTS

CORNISH PASTY**ES Nr.: UK-PGI-0105-01256 – 12.8.2014.****ACVN () AĢIN (X)****1. Nosaukums (ACVN vai AĢIN)***Cornish Pasty***2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Apvienotā Karaliste

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. Produkta veids (norādīts XI pielikumā)**

2.3. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1)

Cornish Pasty jeb Kornvolas pīrāgs ir "D" formas sāļais pīrāgs, kas pildīts ar liellopu gaļu, dārzeņiem un garšvielām.

Mīkla

Mīkla var būt smilšu, ātrā kārtainā mīkla vai kārtainā mīkla – atkarībā no maiznieku individuālās receptes. Pēc pildīšanas mīklu var iezīmēt ar atpazīstamības zīmi, piemēram, iegriezumu ar nazi, robojumu, izgrieztu formu, kā arī pārziest ar pienu, olu vai abu šo produktu maisījumu, lai tādējādi mīkla iegūtu savu zeltaino nokrāsu. Mīklas apvalks ir sāļš un pietiekami stingrs, lai saglabātu savu formu cepšanas, atdzesēšanas un apstrādes laikā un novērstu saplaisāšanu vai lūšanu.

Pīrāga pildījums

Cornish Pasty pildījuma obligātās sastāvdaļas ir šādas:

- šķēlēs vai gabaliņos sagriezti kartupeļi,
- kāļi,
- sīpoli,
- (dārzeņu saturam pīrāgā jābūt vismaz 25 % no visa pīrāga),
- gabaliņos sagriezta vai malta liellopu gaļa (gaļas saturam pīrāgā jābūt vismaz 12,5 % no visa pīrāga),
- garšvielas pēc garšas, galvenokārt sāls un pipari.

Uzskaitītajām pildījuma obligātajām sastāvdaļām pīrāga aizlocīšanas brīdī jābūt termiski neapstrādātām.

Pildījumam jāizmanto vienīgi liellopu gaļa un tikai tie dārzeņi, kas iekļauti obligāto sastāvdaļu sarakstā. Tomēr, lai uzlabotu pīrāgu sulīgumu un garšu vai atvieglotu gatavošanu, ir atļauts pievienot nelielu daudzumu citu papildu fakultatīvo sastāvdaļu. Tās nedrīkst ietekmēt vispārējo garšas profilu, ko veido obligātās sastāvdaļas. Tehnoloģisko piedevu un citu papildu sastāvdaļu kopējā masa termiski neapstrādātā pīrāgā nedrīkst būt lielāka par 5 % no pildījuma masas.

Ir atļauts izmantot, piemēram, šādas fakultatīvās sastāvdaļas, ar nosacījumu, ka to lietošana nav šķērslis galaprodukta atbilstībai visām pārējām šīs specifikācijas prasībām.

Sulīguma veicināšanai: taukvielas, piemēram, sviests, krējuma krēms vai liellopu nieru tauki.

Pildījuma garšas uzlabošanai: liellopu gaļas vai dārzeņu buljons u. tml. sastāvdaļas.

Gatavošanas atvieglošanai: kukurūzas ciete, kartupeļu ciete, sulfīti u. tml. sastāvdaļas.

Izceptā pīrāga pildījumā nedrīkst būt nekādu mākslīgo piedevu.

Piezīme: parasti Kornvolā “kāli” dēvē par “rāceņi”, respektīvi, šie divi jēdzieni ir savstarpēji aizvietojami, taču īstā sastāvdaļa ir kāli.

Cornish Pasty veido “D” formā, un pēc tam mīklas maliņas aizspiež ar rokām vai mehāniski, veidojot viļņojumu. Viļņoto maliņu darināšana ir tradicionāls process, kurā Kornvolas pīrāga maliņas tiek cieši aizvērtas. Iegūtā viļņotā maliņa ir pīrāga vienā pusē, un tā izteikti atšķiras no vienkārši aizspiestām maliņām pīrāga virspusē.

Pildīto pīrāgu cep lēni, lai tā izejvielu garša kļūtu sevišķi izteikta. Vēl viena *Cornish Pasty* īpatnība: lai gan pīrāga sastāvdaļas pēc izskata, garšas un tekstūras ir skaidri atšķiramas, tomēr garšu sajaukums, kas rodas jēlās liellopu gaļas un dārzeņu cepšanas laikā, visam produktam piešķir sabalansētu un dabiski pikantu garšu. Arī mīkla iegūst viegli pikantu piegaršu.

Kornvolas pīrāgus *Cornish Pasty* pārdod dažādā lielumā un svarā un dažādās tirdzniecības vietās, tostarp gaļas veikalos un maiznīcās, lielveikalos, delikatesu veikalos un ēdināšanas vietās.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

- Smilšu, ātrā kārtainā vai kārtainā mīkla
- Liellopu gaļa
- Kartupeļi
- Sīpoli
- Kāli
- Garšvielas

Fakultatīvās sastāvdaļas un tehnoloģiskās piedevas saskaņā ar 3.2. punktā minētajiem noteikumiem.

3.4. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Cepšanai gatavu pīrāgu veidošanai ir jānotiek noteiktajā apgabalā.

Pīrāgi nav obligāti jācep noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā; sagatavotus, bet neceptus un/vai sasaldētus pīrāgus var nosūtīt uz maiznīcām vai citām tirdzniecības vietām ārpus šā apgabala, kur tos var izcept krāsnī gatavus lietošanai.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Ražotāja unikālais identifikācijas numurs ir jānorāda uz iepakojuma (ja produkts tiek tirgots iepakotā veidā) un tirdzniecības vietā, ja prece nav iepakota.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Kornvolas (Cornwall) administratīvais apgabals.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Kornvola ar savu mitro un mēreno klimatu un fizikāli ģeogrāfiskajiem apstākļiem ir ideāli piemērota gan liellopu gaļas ražošanai, gan dārzeņu audzēšanai. Kartupeļi un kāļi/rāceņi izsenis ir bijuši un joprojām ir Kornvolas galvenā dārzkopības produkcija. Kaut arī pīrāga izejvielām nav jābūt audzētām tieši Kornvolā, praksē daudzas no tām joprojām piegādā vietējie lauksaimnieki, tādējādi turpinot sen izveidojušos simbolisko saikni starp Kornvolas zemi un Kornvolas maiznieku.

Kaln rūpniecība Kornvolā aizsākās pirms daudziem gadsimtiem, taču lielāko uzplaukumu sasniedza 18. un 19. gadsimtā. Nozīmīgs ir kaln rūpniecības atstātais mantojums, jo, lai gan šī nozare tagad izzudusi, atsevišķām kaln rūpniecības ainavām Kornvolā 2006. gadā piešķirts Pasaules kultūras mantojuma statuss.

Kalnrači un laukstrādnieki ņēma šo ērti līdzņemamo, lietošanai gatavo produktu līdzīgu uz darbu, jo tas šādam nolūkam bija ļoti piemērots. Pēc lieluma un formas pīrāgs ir viegli pārnēsājams (parasti kabatā), tā mīklas apvalks pasargā pildījumu un pietiekami ilgi saglabājās svaigs, savukārt veselīgajās un barojošajās sastāvdaļās ir pietiekami daudz uzturvielu, lai uzturētu strādnieku spēkus garajās un smagajās darbdienās. Par pīrāga formu ir daudz nostāstu; populārākais no tiem ir tāds, ka, pateicoties šo izstrādājumu "D" formai, vīri, kas strādāja alvas raktuvēs, varēja tos pazemē atkārtoti uzsildīt un droši ēst. Pīrāgu ēdot turēja aiz garozas (viļņotās maliņas), kuru pēc tam aizmeta, jo daudzās alvas raktuvēs bija augsts arsēna līmenis.

Neskaitāmas vēsturiskas liecības apstiprina Kornvolas pīrāga kā grāfistes kulinārā mantojuma sastāvdaļas nozīmi. Šis pīrāgs kļuva par ikdienišķu parādību 16. un 17. gadsimtā, un savu Kornvolas produkta identitāti tas nostiprināja pēdējo 200 gadu laikā.

Pētījumi liecina, ka mūsdienās cilvēkiem šis pīrāgs saistās ar Kornvolu tikpat spēcīgi kā pirms 200 gadiem – gan pašā grāfistē, gan ārpus tās robežām. Tūristi Kornvolu apmeklē, kopš izveidota dzelzceļa satiksme uz grāfisti, un par ceļotāju pieredzes neatņemamu sastāvdaļu kļuvis arī Kornvolas pīrāgs. Saskaņā ar veikto pētījumu par attieksmi pret Kornvolas vietējiem pārtikas produktiem apmeklētāji visbiežāk nogaršo Kornvolas krējuma krēmu (*Cornish Clotted Cream*) (jau reģistrēts ACVN) un Kornvolas pīrāgu. Zīmīgi, ka pētījumā aptaujātie cilvēki, stāstot par pīrāgiem, kurus viņi ēduši grāfistes apmeklējuma laikā, raksturoja tos kā "īstenos pīrāgus", norādot uz būtisko atšķirību starp *Cornish Pasty* (Kornvolas pīrāgiem) un līdzīgu masu produkciju, kuru arī šobrīd atļauts apzīmēt ar šo nosaukumu. Kornvolas pīrāgi un Kornvolas krējuma krēms ir arī produkti, kurus apmeklētāji visvairāk pērk, lai aizvestu līdzīgu uz mājām – vai nu pasūtot tos pa pastu, vai iegādājoties vietējās tirdzniecības vietās (avots: "Patērētāju attieksme pret Kornvolas produktiem" (*Consumer Attitudes to Cornish Produce*), Ruth Huxley, 2002).

Kornvolas pīrāgs pēc izskata ir atpazīstams ar savu "D" formu un viļņoto maliņu. Tāda forma tika veidota, lai pīrāgi būtu ērti pārnēsājami (parasti kabatās) un lai vīri, kas strādāja alvas raktuvēs, tos varētu pazemē uzsildīt un droši ēst. Pīrāgu ēdot turēja aiz garozas (viļņotās maliņas), kuru pēc tam aizmeta, jo daudzās alvas raktuvēs bija augsts arsēna līmenis. Pīrāga mīklas apvalks pasargāja pildījumu un pietiekami ilgi saglabājās svaigs, savukārt veselīgajās un barojošajās sastāvdaļās bija pietiekami daudz uzturvielu, lai uzturētu strādnieku spēkus garajās un smagajās darbdienās.

Kornvolas pīrāgam ir noturīga un atpazīstama vieta Kornvolas kulinārajā mantojumā, un par to ir rakstīts jau daudzus gadsimtus. Šis pīrāgs kļuva par ikdienišķu parādību 16. un 17. gadsimtā, un pēdējo 200 gadu laikā tas nostiprināja savu Kornvolas produkta identitāti.

Ap 18. gadsimta beigām Kornvolas pīrāgs kļuva par ikdienas ēdienu gan strādniekiem visā Kornvolā, gan arī viņu ģimenēm. Kalnrači un laukstrādnieki ņēma šo ērti līdzņemamo, lietošanai gatavo produktu līdzīgu uz darbu, jo tas šādam nolūkam bija ļoti piemērots.

Liecība par Kornvolas pīrāgu kā tradicionālu šejienes pārtikas produktu ir atrodama 1808. gada Dž. B. Vorganas (*G. B. Worgan*) Kornvolas lauksaimniecības pētījumā. Tajā norādīts, ka "strādājošam vīram parasti bija gabaliņš gaļas līdzpaņemtajā pīrāgā". 19. gadsimta 60. gadu pieraksti liecina, ka arī raktuvēs strādājošie bērni ņēma līdzīgu pīrāgus uzkodām vai pusdienām.

20. gadsimta sākumā Kornvolas pīrāgus plaši ražoja visā grāfistē kā pamatēdienu laukstrādniekiem un kalnračiem. Ir saglabājušās Edvarda laika pastkartes, kuras datētas ar 1901.–1910. gadu un kurās attēloti Kornvolas pīrāgi, kā arī izraksti no pavārgrāmatām "Labas lietas Anglijā" (*Good Things in England*, 1922) un "Senas mūsdienīgas Kornvolas receptes" (*Cornish Recipes, Ancient and Modern*, 1929) vēsta par tipiskajām pīrāga receptēm.

Pētījumi liecina, ka mūsdienās cilvēkiem šis pīrāgs saistās ar Kornvolu tikpat spēcīgi kā pirms 200 gadiem – gan pašā grāfistē, gan ārpus tās robežām. Tūristi Kornvolu apmeklē, kopš izveidota dzelzceļa satiksme uz grāfisti, un par ceļotāju pieredzes neatņemamu sastāvdaļu kļuvis arī Kornvolas pīrāgs.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

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