

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda minuri skont it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

(2015/C 199/06)

Il-Kummissjoni Ewropea approvat din l-emenda minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 6(2) tar-Regolament ta' Delega tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014 tat-18 ta' Diċembru 2013 ⁽¹⁾.

APPLIKAZZJONI GHALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA MINURI

Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda minuri skont it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 ⁽²⁾**“CORNISH PASTY”****Nru tal-UE: UK-PGI-0105-01256 – 12.8.2014****DPO () IĠP (X) STG ()****1. Grupp applikant u interess legittimu**

Isem: Cornish Pasty Association

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

Tel. +44 1872865101

Iindirizz tal-posta elettronika: info@cornishpastyassociation.co.uk

Dikjarazzjoni tal-interess legittimu tal-grupp applikant:

Il-Cornish Pasty Association (l-Assoċjazzjoni) hija l-unika organizzazzjoni li tirrappreżenta l-interessi kollettivi tal-produtturi tal-Cornish Pasty ġenwina, prodott li ngħata l-istatus ta' IĠP fil-11 ta' Awwissu 2011. L-Assoċjazzjoni hija l-applikant imsemmi fl-Ispesifikazzjoni tal-IĠP. Il-produtturi tal-Cornish Pasties ġenwini huma mhegga attivament li jsiru membri. L-Assoċjazzjoni fil-prezent għandha 24 membru li hallas, li jirrappreżentaw madwar 50 % tal-produtturi li ġew identifikati, u aktar minn 90 % tal-pasties kollha prodotti f'Cornwall. L-iskop tal-Assoċjazzjoni, kif iddikjarat fil-kostituzzjoni tagħha, huwa li:

- (a) Tipprovdi vuċi wahda rispettata li tirrappreżenta u tappoġġja lill-produtturi u lill-bejjieġha bl-imnut tal-Cornish Pasties ġenwini.
- (b) Tmexxi u tirrifletti l-hsieb tal-industrija u fejn mehtieġ tkun il-kelliem għall-Membri.
- (c) Tiżviluppa u timplimenta strategiji kontinwi għall-protezzjoni u l-amministrazzjoni tal-istatus ta' Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP) tal-Unjoni Ewropea, inklużi proċeduri għar-regolamentazzjoni tal-iskema tal-IĠP, il-promozzjoni tal-Cornish Pasties ġenwini u kull azzjoni oħra mehtieġa mill-Assoċjazzjoni biex tilhaq l-għanijiet tagħha.
- (d) Tikkopera mill-qrib mal-gruppi ta' hidma, il-kumpaniji u organizzazzjonijiet oħrajn għall-benefiċċju tal-Membri.

Minn meta ngħatat l-IĠP, sar evidenti li numru ta' kwistjonijiet minuri qed ifixxlu l-proċess ta' awditjar u konformità minhabba li ċerti produtturi jagħmlu l-pasties skont riċetti u metodi li jvarjaw kemxejn mill-Ispesifikazzjoni, minghajr ma jagħmlu differenza materjali għall-awtenticità tal-prodott. Fil-fehma tal-Assoċjazzjoni dawn il-varjazzjonijiet minuri ma għandhomx jipprevjenu lil dawn il-prodotti milli jikkonformaw mar-regolament.

⁽¹⁾ ĠU L 179, 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

L-emendi proposti:

- (a) mhumiex relatati mal-karatteristiċi essenzjali tal-prodott;
- (b) ma jibdlux ir-rabta msemija fil-punt (f)(i) jew (ii) tal-Artikolu 7(1);
- (c) ma jinkludux bidla fl-isem, jew fxi parti tal-isem tal-prodott;
- (d) ma jaffettwax iż-żona ġeografika ddefinita; jew
- (e) ma jirrappreżentawx zieda fir-restrizzjonijiet fuq il-kummerċ tal-prodott jew il-materja prima tiegħu.

L-emendi proposti għalhekk huma mfasslin biex jippermettu li jinkisbu l-interessi li ġejjin tal-grupp ta' produttori:

1. Li jiżguraw li l-metodi moderni tal-produzzjoni tal-Cornish Pasty huma inklużi fil-kamp ta' applikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni.
2. Li jippermettu li l-produttori kollha tal-Cornish Pasties ġenwini jikkummerċjalizzaw legalment il-prodotti tagħhom taħt l-isem u l-logo tal-IGP.

Li jistabbilixxu Spesifikazzjoni ċara u mhux ambigwa li tippermetti awditjar effiċjenti u bbażat fuq l-evidenza, kif ukoll verifika tal-konformità mar-rekwiżiti.

2. Stat membru jew pajjiż terz

Ir-Renju Unit

3. Intestatura fl-ispesifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda/i

- ☒ Deskrizzjoni tal-prodott
- ☒ Prova tal-orijini
- ☒ Metodu ta' produzzjoni
- ☐ Rabta
- ☒ Tikkettar
- ☒ Ohrajn [għandhom jiġu speċifikati]

4. Tip ta' emenda/i

- ☐ Emenda għall-Ispesifikazzjoni tal-prodott ta' DPO jew IGP irregistrata li għandha tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, li ma tehtieg l-ebda emenda għad-Dokument Uniku ppubblikat
- ☒ Emenda għall-Ispesifikazzjoni tal-prodott ta' DPO jew IGP irregistrata li għandha tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, li tehtieg emenda għad-Dokument Uniku ppubblikat
- ☐ Emenda għall-Ispesifikazzjoni tal-prodott ta' DPO jew IGP irregistrata li għandha tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, li għaliha ma gie ppubblikat l-ebda dokument uniku (jew ekwivalenti)
- ☐ Emenda għall-Ispesifikazzjoni tal-prodott ta' STG irregistrata li għandha tikkwalifika bħala minuri skont ir-raba' subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

5. Emenda/i

Emenda 1:

Deskrizzjoni tal-prodott

Din l-emenda tiċċara l-ingredjenti għat-tidlik tal-ghagina li jistgħu jiġu applikati għall-Cornish Pasty qabel it-tisjir.

Raġuni mogħtija għall-emenda:

Il-formolazzjoni tal-kliem tal-Ispesifikazzjoni eżistenti hija ambigwa. L-Ispesifikazzjoni oriġinali kellha l-intenzjoni li tippermetti komponenti tal-bajd u halib u ingredjenti għat-tidlik proprjetarji bbażati fuq il-bajd u halib kif ukoll il-bajd u l-halib, għaliex dawn jintużaw b'mod komuni, iżda huwa evidenti li din ma kinitx iddefinita b'mod ċar.

Il-formolazzjoni tal-kliem fl-Ispeċifikazzjoni attwali:

L-ghaġina tista' tkun jew tal-pastafrolla, semisfiljurata jew sfiljurata, skont ir-riċetta individwali tal-furnar. Wara l-mili, l-ghaġina tista' tkun immarkata għal skopijiet ta' identifikazzjoni tal-prodott, eż. b'toqba magħmula bis-sikkina, b'qatgħat żgħar fl-ghaġina jew b'forom magħmulin bl-ghaġina u tista' tindilek bil-halib, bil-bajd jew bit-tnejn li huma biex tiehu dak il-kulur dehbi tagħha. L-ghaġina tal-wiċċ tagħti fil-mielah u hija robusta biżżejjed biex iżomm il-forma tagħha tul il-proċess ta' tisjir, tberrid u maniġġ u b'hekk jiġi evitat li l-ghaġina tinqasam jew tixxaqqaq.

Tiġi emendata biex taqra:

L-ghaġina tista' tkun tal-pastafrolla, semisfiljurata jew sfiljurata, skont ir-riċetta individwali tal-furnar. Wara l-mili, l-ghaġina tista' tkun immarkata għal skopijiet ta' identifikazzjoni tal-prodott, eż. b'toqba magħmula bis-sikkina, b'qatgħat żgħar fl-ghaġina jew b'forom magħmulin bl-ghaġina, u tista' tindilek b'komponenti tal-halib jew tal-bajd jew tat-tnejn li huma, biex tiehu dak il-kulur dehbi tagħha. L-ghaġina tal-wiċċ tagħti fil-mielah u hija robusta biżżejjed biex iżomm il-forma tagħha tul il-proċess ta' tisjir, tberrid u maniġġ u b'hekk jiġi evitat li l-ghaġina tinqasam jew tixxaqqaq.

Emenda 2:

Deskrizzjoni tal-prodott

Tfittex li tagħmel provvedimenti għall-użu ta' ammonti żgħar hafna ta' ingredjenti mhux obligatorji fil-mili tal-ghaġina jew biex iżidu s-sukkulenza jew inkella biex jgħinu fl-ipproċessar, iżda li ma jaffettwawx il-profil ġenerali tat-togħma tal-mili tal-Cornish Pasty. Tfittex ukoll li tiċċara l-formolazzjoni tal-kliem relatat ma' kif tiġi ssiġġilata l-ghaġina.

Raġuni għall-emenda:

Filwaqt li hemm hteġa li jiġi protett sew il-profil tat-togħma tal-Cornish Pasty ġenwina mahluq bl-ingredjenti prinċipali, huwa evidenti li jintużaw hafna varjazzjonijiet żgħar, hafna minnhom mghoddija minn generazzjoni għal ohra. Dawn johlqu varjazzjonijiet sottili fil-prodotti lesti, li l-furnara huma kburin bihom. Din hija parti mit-tradizzjoni. Taht l-ebda ċirkostanza din l-applikazzjoni ta' emenda ma hija maħsuba biex tippermetti l-użu ta' ingredjenti prinċipali għajr dawk stipulati fl-Ispeċifikazzjoni, jew ingredjenti ohrajn li jistgħu jbiddu l-profil ġenerali tat-togħma tal-ghaġina.

Il-metodi ta' produzzjoni moderni jfissru wkoll li ċerti furnara jużaw ingredjenti li jgħinu fl-ipproċessar li ma jaffettwawx il-profil ġenerali tat-togħma tal-prodott, bħad-dqiq tal-qamhirrum, li jintuża biex jgħin fid-depożitar tal-mili. Għalkemm il-kwantitajiet huma żgħar hafna, l-Ispeċifikazzjoni oriġinali ma kinitx tirrifletti dan.

Il-formolazzjoni tal-kliem rivedut iżomm b'mod ċar ir-rekwiżit li l-mili tal-Cornish Pasty ma jkunx fih addittivi artifiċjali.

Il-metodi tradizzjonali ta' kif tiġi milwija u mmewġa l-ghaġina jipproduċu varjazzjonijiet fid-dehra tal-prodott lest. Pereżempju, kultant il-liwja ssir f'angolu ta' 45 grad u kultant issir fil-forma ta' D ċatta. Il-Cornish Pasties jingħataw il-forma ta' D malli l-mili jitqiegħed ġewwa, iżda l-proċess tal-liwi jista' jirriżulta fi prodott finali li ma jkollux il-forma eżatta ta' D. Dan huwa differenti mill-ippressar flimkien tat-truf fuq il-wiċċ tal-pasty, li mhuwiex il-metodu distintiv assoċjat mal-Cornish Pasties u huwa maħsub biex jibqa' barra mill-kamp ta' applikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni.

Il-formolazzjoni tal-kliem fl-Ispeċifikazzjoni attwali:

L-ingredjenti għall-mili tal-Cornish Pasties huma:

- patata maqtugħa fi flieli jew maqtugħa f'għamla ta' kubi,
- swede,
- basla,
- (il-kontenut tal-haxix fil-pastizott m'għandux ikun inqas minn 25 %),
- ċanga mqatta' f'biċċiet żgħar jew f'għamla ta' kapuljat (il-kontenut tal-laħam fil-pastizzott m'għandux ikun inqas minn 12,5 %)
- taħwir tal-ikel għat-togħma, b'mod ewlieni melh u bżar.

L-ebda tip ieħor ta' laħam, haxix eż. karrotti jew kwalunkwe addittiv artifiċjali ieħor m'għandu jintuża fil-mili u l-ingredjenti kollha għall-mili m'għandhomx ikunu msajrin meta l-prodott jiġi ssiġġilat.

Nota: Tradizzjonalment, f'Cornwall wiehed jirreferi ghal "swede" bhala "nevew", jiġifieri ż-żewġ termini jfissru l-istess, iżda l-ingredjent minnu huwa s-"swede". Waqt it-tiswir tagħhom, il-Cornish Pasties jinghataw forma ta' "D" u t-trufijiet tal-ghagina jintlewew bl-idejn jew bil-magni fuq naha wahda, qatt 'il fuq.

Il-pastizzott shih jinhema bil-mod sabiex ikun żgurat li t-toghmiet mill-ingredjenti mhux imsajrin jintieghmu kemm jista' jkun. Karatteristika oħra distintiva tal-Cornish Pastry hija dik li filwaqt illi l-ingredjenti użati jintgħarfu fl-apparenza, fit-toghma u fil-konsistenza, il-fużjoni ta' toghmiet li jiġu mil-laħam taċ-ċanga nej u mill-haxix, jagħtu lill-prodott kollu toghma li tagħti fil-mielah ibbilanċjata u naturali. L-ghagina wkoll tiehu dik it-toghma f'it mielha.

Il-Cornish Pasties jehtieg li jkunu minghajr kuluri, toghmiet u preservattivi artifiċjali. Jinbieghu f'diversi qisien u piżijiet u minn firxa ta' hwienet, inklużi hwienet tal-laħam u furnara, supermarkets, delicatessens u hwienet li jservu l-ikel.

Tiġi emendata biex taqra:

L-ingredjenti obligatorji għall-mili tal-Cornish Pasties huma:

- patata mqattgħa fi flieli jew imqattgħa f'għamla ta' kubi,
- swede,
- basla,
- (il-kontenut tal-haxix m'għandux ikun inqas minn 25 % tal-pasty kollu),
- ċanga mqatta' f'biċċiet żgħar jew f'għamla ta' kapuljat (il-kontenut tal-laħam m'għandux ikun inqas minn 12,5 % tal-pastizzott kollu),
- tahwir tal-ikel għat-toghma, l-iktar melh u bżar.

L-ingredjenti għall-mili obligatorji elenkati m'għandhomx ikunu msajrin meta l-prodott jiġi ssiġillat.

Fil-mili ma jista' jintuża l-ebda laħam iehor ghajr iċ-ċanga, u l-ebda haxix iehor ghajr daww elenkati fl-ingredjenti obligatorji. Madankollu, ammonti żgħar ta' ingredjenti oħrajn mhux obligatorji huma permessi biex iżidu s-sukkulenza u t-toghma tal-pasty jew biex jgħinu fl-ipproċessar. Dawn ma jistgħux ibiddlu l-profil ġenerali tat-toghma mahluq mill-ingredjenti obligatorji. Il-volum ikkombinat tal-ingredjenti li jgħinu fl-ipproċessar u ingredjenti oħrajn miżjuda ma għandux jammonta b'mod globali għal iżjed minn 5 % tal-mili, skont il-piż, fil-pasty mhux imsajjar.

Ma għandu jkun preżenti ebda addittiv artifiċjali fil-mili fil-pasty mohmi.

Nota: Tradizzjonalment, f'Cornwall wiehed jirreferi għal "swede" bhala "turnip" (nevew), jiġifieri ż-żewġ termini jintużaw flok xulxin, iżda l-ingredjent proprju huwa s-"swede".

Il-Cornish Pasties jinghataw forma ta' "D" u t-trufijiet tal-ghagina mbagħad jitmewġa bl-idejn jew bil-magni. Il-liwi huwa l-proċess tradizzjonali li permezz tiegħu t-truf ta' Cornish Pasty jiġu ssiġillati. It-tarf mitwi bl-idejn li jirriżulta jinsab fuq naha wahda tal-pasty u huwa karatteristika distintiva u differenti minn sempliċi sigill maqrus fuq il-parti ta' fuq tal-pasty.

Il-pasty shih jinhema bil-mod sabiex ikun żgurat li t-toghmiet mill-ingredjenti mhux imsajrin jintieghmu kemm jista' jkun. Karatteristika oħra distintiva tal-Cornish Pasty hija dik li filwaqt illi l-ingredjenti użati jintgħarfu fl-apparenza, fit-toghma u fil-konsistenza, il-fużjoni ta' toghmiet li jiġu mit-tisjir tal-laħam taċ-ċanga nej u mill-haxix tagħti lill-prodott kollu toghma li tagħti fil-mielah ibbilanċjata u naturali. L-ghagina wkoll tiehu dik it-toghma f'it mielha.

Il-Cornish Pasties jinbieghu f'diversi qisien u piżijiet u minn firxa ta' hwienet, inklużi hwienet tal-laħam u furnara, supermarkets, delicatessens u hwienet li jservu l-ikel.

Emenda 3:*Prova tal-orijini*

Sabiex tiċċara l-metodi tat-traċċabbiltà.

Raġuni mogħtija għall-emenda:

L-emenda tneħhi l-ambigwiżà u tohloq metodu wiehed li permezz tiegħu l-orijini tal-prodott jista' jiġi rintraċċat għad-daqsijiet u t-tipi kollha ta' produttur. Pereżempju, il-Marka tas-Sahha msemmija fil-formolazzjoni tal-kliem eżistenti tapplika biss għal dawg li jipproduċu prodotti ppakkjati.

Il-formolazzjoni tal-kliem fl-Ispesifikazzjoni attwali:

Prova li l-prodott huwa manifatturat fiż-żona denominata tista' tintwera b'referenza għar-rekords li jżommu l-produtturi u b'referenza għas-sistemi ta' traċċabbiltà li jeżistu. Il-korp ta' spezzjoni nominat għandu jagħmel spezzjonijiet annwali fuq kull produttur biex jiżgura li jkun hemm konformità mal-ispesifikazzjoni.

Kull membru għandu jirċievi Numru ta' ċertifikazzjoni tiegħu stess ipprovdut mill-korp ta' spezzjoni biex jintwera fuq l-imballaġġ u fuq kwalunkwe materjal tal-post tal-bejgħ meta jbiegħ il-Cornish Pasties. Dan in-numru uniku għandu juri fejn ikun sar kull pastizzott mibjugħ direttament lura sal-produttur. Fil-każ ta' produtturi fuq skala żgħira, xi prodotti li jkunu ġew manifatturati jinbiegħu biss minn hwienet tal-bejgħ tagħhom stess, filwaqt li membri ta' daqs ikbar ibiegħu l-prodotti permezz tal-bejgħa bl-imnut ewlenin.

Il-produtturi tinħarġilhom Marka tas-Sahha mill-Aġenzija tal-Istandards tal-Ikel (Food Standards Agency) u din flimkien mal-użu ta' kodiċi tad-dejta tipprovdut traċċabbiltà shiha ta' prodott mill-post tal-bejgħ, għal-lott tal-produzzjoni, sal-fornitur approvat ta' kull ingredjent li fih il-prodott.

L-Assoċjazzjoni tal-Cornish Pasty sejra tissorvelja l-użu tat-timbru ta' awtentifikazzjoni tagħha stess, mogħti lil kull wiehed mill-membri tagħha. Dan it-timbru jerga' jintuza fuq kwalunkwe imballaġġ u materjal tal-post tal-bejgħ.

Tiġi emendata biex taqra:

Prova li l-prodott huwa manifatturat fiż-żona denominata tista' tintwera b'referenza għar-rekords li jżommu l-produtturi u b'referenza għas-sistemi ta' traċċabbiltà fis-sehh.

Kull produttur jirċievi n-numru ta' ċertifikazzjoni tiegħu pprovdut mill-Cornish Pasty Association biex juri fuq l-imballaġġ u fil-post tal-bejgħ. Dan in-numru uniku għandu jippermetti t-traċċabbiltà ta' fejn ikun sar kull pasty mibjugħ, direttament lura sal-produttur. Reġistru tan-numri ta' ċertifikazzjoni jinżamm mill-Cornish Pasty Association permezz ta' komunikazzjoni mal-organi ta' spezzjoni mahtura.

Il-Cornish Pasty Association tissorvelja l-użu tat-timbru ta' awtentifikazzjoni tagħha stess, mogħti lil kull wiehed mill-membri tagħha.

Emenda 4:*Metodu ta' produzzjoni*

Iż-żieda tal-kelma "kapuljat" biex tiċċara l-ingredjenti tal-mili, u l-ghoti ta' deskrizzjoni aktar konċiża tal-metodu ta' produzzjoni.

Raġuni għall-emendi:

L-emendi jirriflettu l-partijiet l-oħrajn tal-Ispesifikazzjoni b'mod aktar preċiż u jneħhu kwalunkwe ripetizzjoni mhux meħtieġa.

Il-formolazzjoni tal-kliem attwali:

Qatgħat taċ-ċanga magħżula speċifikament u patata, basal u swede/nevew jiġu ppreparati, billi jitqattgħu f'biċċiet kbar. Il-pastizzott jiġi ppreparat, u rrumblat fil-forma meħtieġa.

L-ingredjenti tal-mili mhux imsajrin jiġu mhawwrin bi f'tit melh u b'żar u jitpogġew fuq l-għaġina tal-pastizzott. L-għaġina tintlewa u l-ġnub jintlewew bl-idejn biex tingħata l-forma ta' D. Il-pastizzott jindilek u jinħema bil-mod sabiex tohrog it-togħma tal-ingredjenti mhux imsajrin. Il-hin tal-hami jiddependi fuq id-daqs tal-prodott, li jista' jvarja.

Il-pastizzotti jinbiegħu f'varjetà wiesgħa ta' hwienet li jvarjaw mis-supermarkets ewlenin sal-hanut tal-produttur stess.

Tiġi emendata biex taqra:

Qatgħat taċ-ċanga magħzula speċifikament u patata, basal u swede/nevew jiġu ppreparati billi jitqattgħu f'biċċiet kbar. Il-pasty jiġi ppreparat u rrumblat fil-forma meħtieġa.

L-ingredjenti tal-mili mhux imsajrin jiġu mħawra xi ftit u jitpoġġew fuq l-ghaġina tal-pasty. L-ghaġina tintlewa u tingħata l-forma ta' D. Il-pasty mbagħad jintlewa bl-idejn, jindilek u jinhema bil-mod sabiex toħroġ it-togħma tal-ingredjenti mhux imsajrin. Il-hin tal-hami jiddependi mid-daqs tal-prodott, li jista' jvarja.

Emenda 5:

Ohrajn - Tikkettar

Jitnehħa r-rekwizit li l-logo tal-Cornish Pasty Association jintuza fuq l-imballaġġ kollu.

Raġuni mogħtija għall-emenda:

Il-formolazzjoni tal-kliem oriġinali kienet teħtieġ li l-prodotti kollha jkollhom il-logo tal-Cornish Pasty Association, li ma tistax tiġi infurzata għaliex mhux il-produtturi kollha tal-Cornish Pasty huma meħtieġa jkunu membri tal-Cornish Pasty Association u l-logo jista' jintuza biss mill-membri.

Ir-rekwizit li jintuza s-simbolu tal-IĠP jibqa' fis-seħħ, iżda mhux meħtieġ li jiġi inkluz f'dan id-dokument għaliex huwa kopert mil-leġiżlazzjoni ġenerali dwar l-Ismijiet tal-Ikel Protetti.

Il-formolazzjoni tal-kliem attwali:

Is-simbolu approvat tal-IĠP se jintuza fil-post tal-bejgħ, jew fuq kwalunkwe imballaġġ li fih il-prodott u l-logo li ġie żviluppat biex jagħti prova tal-awtentikazzjoni, se jkun appoġġjat mill-materjal użat fil-post tal-bejgħ.

Tiġi emendata biex taqra:

—

(jiġifieri halli vojti)

Emenda 6

Ohrajn – Agġornament tad-dettalji tal-Organu ta' Spezzjoni mahtur

Raġuni għall-emendi:

Id-dettalji tal-organi ta' spezzjoni eżistenti ġew agġornati. Connaught Compliance Services Ltd ma għadhiex topera u għalhekk tnehhiet mil-lista. Iż-żieda tal-Kunsill ta' Cornwall bħala organu ta' spezzjoni jagħti lill-produtturi l-flessibbiltà li jagħzlu minn firxa usa' ta' organi ta' spezzjoni.

Il-formolazzjoni tal-kliem attwali:

Korp ta' Spezzjoni:

Isem: Product Authentication Inspectorate Limited

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

Tel. +44 1903237799

Fax +44 1903204445

E-Mail: paul.wright@thepaigroup.com

Isem: Connaught Compliance Services Ltd

Indirizz: Connaught House
Sky Parks Business Centre
Caerphilly
CF83 3GG
UNITED KINGDOM

Tel. +44 2920856505
E-Mail:

Isem: SAI Global

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

Tiġi emendata biex taqra:

Organu ta' Spezzjoni:

Product Authentication Inspectorate Limited

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

Tel. +44 1423878878
E-Mail: food@thepaigroup.com

Isem: SAI Global

Indirizz: 42 The Square
Kenilworth
CV8 1EB
UNITED KINGDOM

Tel. +44 1926854111
E-Mail: info.emea@saiglobal.com

Isem: Cornwall Council

Indirizz: 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-organu ta' spezzjoni jikkonforma mal-prinċipji tal-istandard EN45011.

DOKUMENT UNIKU

“CORNISH PASTY”

Nru tal-UE: UK-PGI-0105-01256 – 12.8.2014

DPO () IĠP (X)

1. Isem/Ismijiet (tad-DPO jew tal-IĠP)

“Cornish Pasty”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Ir-Renju Unit

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew oġġett tal-ikel

3.1. Tip ta' prodott (elenkati fl-Anness XI)

Klassi 2.3 – ħobż, għagina, kejkijiet, helu, gallettini u prodotti oħrajn tal-furnara

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem mogħti fil-punt 1

Il-Cornish Pasty huwa tip ta' pastizzott li jagħti fil-mielah forma ta' “D” mimli bil-laħam taċ-ċanga, ħaxix u tahwir tal-ikel.

Għagina:

L-għagina tista' tkun tal-pastafrolla, semisfiljurata jew sfiljurata, skont ir-riċetta individwali tal-furnar. Wara l-mili, l-għagina tista' tkun immarkata għal skopijiet ta' identifikazzjoni tal-prodott, eż. b'toqba magħmula bis-sikkina, b'qatgħat żgħar fl-għagina jew b'forom magħmulin bl-għagina, u tista' tindilek b'komponenti tal-laħib jew tal-bajd jew tat-tnejn li huma, biex tiegħu dak il-kulur dehbi tagħha. L-għagina tal-wiċċ tagħti fil-mielah u hija robusta biż-żejjed biex iżzomm il-forma tagħha tul il-proċess ta' tisjir, tberrid u maniġġ u b'hekk jiġi evitat li l-għagina tinqas jew tixxaqqaq.

Mili tal-pasty:

L-ingredjenti obbligatorji għall-mili tal-Cornish Pasties huma:

— patata mqattgħa fi flieli jew mqattgħa f'għamla ta' kubi,

— swede

— basla

— (il-kontenut tal-ħaxix m'għandux ikun inqas minn 25 % tal-pasty kollu)

— ċanga mqatta' f'biċċiet żgħar jew f'għamla ta' kapuljat (il-kontenut tal-laħam m'għandux ikun inqas minn 12,5 % tal-pasty kollu)

— tahwir tal-ikel għat-toghma, l-iktar melh u bżar.

L-ingredjenti għall-mili obbligatorji elenkati m'għandhomx ikunu msajrin meta l-prodott jiġi ssigillat.

Fil-mili ma jista' jintuza l-ebda laħam iehor għajr iċ-ċanga, u l-ebda ħaxix iehor għajr daww elenkati fl-ingredjenti obbligatorji. Madankollu, ammonti żgħar ta' ingredjenti oħrajn mhux obbligatorji huma permessi biex iżidu s-sukkulenza u t-toghma tal-pasty jew biex jgħinu fl-ipproċessar. Dawn ma jistgħux ibiddlu l-profil ġenerali tat-toghma mahluq mill-ingredjenti obbligatorji. Il-volum ikkombinat tal-ingredjenti li jgħinu fl-ipproċessar u ingredjenti oħrajn miżjuda ma għandux jammonta b'mod globali għal iżjed minn 5 % tal-mili, skont il-piż, fil-pasty mhux imsajjar.

Eżempji ta' ingredjenti mhux obbligatorji li huma permessi, sakemm l-użu tagħhom ma jwaqqaqx il-prodott finali milli jissodisfa r-rekwiżiti l-oħra kollha ta' din l-ispeċifikazzjoni, huma:

Sabiex iżidu s-sukkulenza: xahmijiet bħal butir, krema magħquda jew xaham ta' dam taċ-ċanga.

Sabiex jikkumplementaw it-togħmiet tal-mili: ingredjenti bħal ċanga jew stokk tal-ħaxix.

Sabiex jghinu fl-ipproċessar: ingredjenti bħal dqiq tal-qamhirrum, lamtu tal-patata u sulfiti.

Ma ghandu jkun preżenti ebda addittiv artifiċjali fil-mili fil-pasty mohmi.

Nota: Tradizzjonalment, f'Cornwall wiehed jirreferi għal "swede" bħala "turnip" (nevew), jiġifieri ż-żewġ termini jintużaw flok xulxin, iżda l-ingredjent proprju huwa s-"swede".

Il-Cornish Pasties jingħataw forma ta' "D" u t-trufijiet tal-ghaġina mbagħad jitmewġa bl-idejn jew bil-magni. Il-liwi huwa l-proċess tradizzjonali li permezz tiegħu t-truf ta' Cornish Pasty jiġu ssiġillati. It-tarf mitwi bl-idejn li jirriżulta jinsab fuq naħa waħda tal-pasty u huwa karatteristika distintiva u differenti minn sempliċi siġill maqrus fuq il-parti ta' fuq tal-pasty.

Il-pasty shih jinhema bil-mod sabiex ikun żgurat li t-toghmiet mill-ingredjenti mhux imsajrin jintieghmu kemm jista' jkun. Karatteristika oħra distintiva tal-Cornish Pasty hija dik li filwaqt illi l-ingredjenti użati jintgħarfu fl-apparenza, fit-toghma u fil-konsistenza, il-fużjoni ta' toghmiet li jiġu mit-tisjir tal-laħam taċ-ċanga nej u mill-haxix tagħti lill-prodott kollu toghma li tagħti fil-mielah ibbilanċjata u naturali. L-ghaġina wkoll tiehu dik it-toghma f'it mielha.

Il-Cornish Pasties jinbiegħu f'diversi qisien u piżijiet u minn firxa ta' ħwienet, inklużi ħwienet tal-laħam u furnara, supermarkets, delicatessens u ħwienet li jservu l-ikel.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

— Ghaġina tal-pastafroll, semisfiljurata jew sfiljurata

— Ċanga

— Patata

— Basla

— Swede

— Tahwir tal-ikel

Ingredjenti mhux obbligatori u li jghinu fl-ipproċessar, soġġetti għall-kundizzjonijiet imsemmija fil-paragrafu 3.2.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu isiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

L-assemblaġġ tal-pasties bi thejija għall-ħamja għandu jsir fiż-żona ddefinita.

Mhux bilfors li l-ħamja effettiva ssir fiż-żona ġeografika, iżda huwa possibbli li l-pasties mhux mohmija u/jew iffriżati jintbagħtu lill-furnara jew ħwienet oħrajn barra miż-żona fejn jistgħu jiġu mohmija fi fran għall-konsum.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-takkik, l-ippakkjar, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

In-numru ta' identifikazzjoni uniku tal-produttur għandu jintwera fuq l-imballaġġ (fejn il-prodott jinbiegħ ippakkjat minn qabel) u fil-post tal-bejgħ jekk il-prodott ma jinbiegħx ippakkjat.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona amministrattiva ta' Cornwall.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

In-natura tal-klima ta' Cornwall – umda u moderata – u l-ġeografija fiżika tiegħu għamlu minnu post ideali kemm għall-produzzjoni taċ-ċanga kif ukoll għat-tkabbir tal-haxix. Il-patata u s-swedes/nevew ilhom, u għadhom sal-lum, uħud mill-prodotti tal-ortikultura prinċipali ta' Cornwall. Għalkemm ma hemmx il-htieġa li l-ingredjenti nejjin ikunu ġejjin minn Cornwall, fil-prattika ħafna minnhom huma pprovduti mill-bdiewa lokali u għalhekk titkompla r-relazzjoni simbjotika li ilha stabbilita bejn il-bidwi u l-furnar ta' Cornwall.

It-thaffir fil-minjieri f'Cornwall imur lura diversi sekli, bl-industrija tilhaq il-qofol taghha fis-sekli 18 u 19. L-importanza li ghandu l-patrimonju tat-thaffir fil-minjieri f'din iż-żona hija tant kbira li għalkemm l-industrija hija estinta illum il-gurnata, fl-2006, uhud mill-pajsaġġi fejn hemm il-minjieri f'Cornwall tnizzlu bhala parti mill-Patrimonju Dinji.

Dawk li kienu jaħdmu fil-minjieri u fl-irziezet kienu jiehdu magħhom dan l-ikel konvenjenti li tista' għorru faċilment mieghek u tieklu x-xogħol għax kien ferm adatt għal dan l-iskop. Minhabba d-daqs u l-forma tiegħu kien faċli li wiehed iġorru miegħu (normalment fil-but), hekk kif l-għaġina tiegħu kienet tipproteġi l-kontenut u kienet reżistenti biżżejjed filwaqt li l-ingredjenti tajbin għas-saħħa u nutrittivi kienu jstosnu lill-haddiema tul gurnata twila u iebsa tax-xogħol. Hemm bosta stejjer rigward il-forma tal-pasty, bl-aktar popolari tkun dik li l-forma ta' "D" kienet tippermetti lill-haddiema fil-minjieri tal-landa li jergħu jsaħħnuhom taht l-art u jikluhom b'mod sikur. Il-qoxra (it-tarf immewweg) kienet tintuża bhala maqbad li mbagħad jintrema minhabba l-livelli għoljin ta' arseniku f'hafna mill-minjieri tal-landa.

Hemm hafna evidenza storika li tikkonferma l-importanza tal-Cornish Pasty bhala parti mill-patrimonju kulinarju tal-kontea. Il-pasty sar komuni fis-sekli 16 u 17 u kiseb tassew l-identità vera tiegħu bhala tal-post matul dawn l-aħħar 200 sena.

Riċerka wriet li l-assoċjazzjonijiet bejn il-pasty u Cornwall huma b'saħħithom illum daqs kemm kienu 200 sena ilu, kemm fil-kontea kif ukoll lil hinn minnha. It-turisti ilhom iżuru Cornwall sa minn mindu ġew żviluppati l-linji tal-ferrovija fil-kontea, li wassal biex il-Cornish Pasty isir parti integrali mill-esperjenza tal-viżitaturi. Skont riċerka li saret rigward l-attitudnijiet lejn l-ikel lokali f'Cornwall, il-Cornish Clotted Cream (li hu diġà DPO) u l-Cornish Pasty huma l-prodotti li l-viżitaturi l-aktar li jduqu. Effettivament, in-nies li kienu intervistati għal din ir-riċerka ddeskrivew it-tip ta' pasties li kielu meta żaru l-kontea bhala "pasties ġenwini", u dan jindika d-differenza konsiderevoli bejn il-Cornish Pasties minn Cornwall u l-varjetà iktar ġenerika prodotta għall-massa li attwalment jista' jkollha l-istess isem. Il-Cornish Pasties u l-Cornish Clotted Cream huma wkoll dawk il-prodotti li probabbilment jinxtraw l-aktar mill-viżitaturi biex jehduhom magħhom id-dar, permezz ta' ordni bil-posta jew minn hwienet lokali (sors: "Consumer Attitudes to Cornish Produce", Ruth Huxley, 2002).

Il-Cornish Pasty fl-apparenza tiegħu jintgħaraf permezz tal-forma tiegħu ta' "D" u t-tarf immewweg. Il-forma ġiet imfassla sabiex ikun jista' jingarr faċilment (normalment fil-but) u kienet tippermetti lill-haddiema fil-minjieri tal-landa li jergħu jsaħħnuhom taht l-art, kif ukoll li jikluhom b'mod sikur. Il-qoxra (it-tarf mitwi) kienet tintuża bhala maqbad li mbagħad jintrema minhabba l-livelli għoljin ta' arseniku f'hafna mill-minjieri tal-landa. L-għaġina kienet tipproteġi l-kontenut u kienet reżistenti biżżejjed filwaqt li l-ingredjenti tajbin għas-saħħa u nutrittivi kienu jstosnu lill-haddiema tul gurnata twila u iebsa tax-xogħol.

Il-Cornish Pasty għandu reputazzjoni b'saħħitha u huwa popolari fil-wirt kulinarju ta' Cornwall u għal bosta sekli nkiteb hafna dwaru. Il-pasty sar komuni fis-sekli 16 u 17 u kiseb tassew l-identità vera tiegħu bhala tal-post matul dawn l-aħħar 200 sena.

Sal-aħħar tas-seklu 18 il-Cornish Pasty sar ikel ta' kuljum għall-haddiema f'Cornwall, u għall-familji tagħhom ukoll. Dawk li kienu jaħdmu fil-minjieri u fl-irziezet kienu jiehdu magħhom dan l-ikel konvenjenti li tista' għorru mieghek faċilment u tieklu x-xogħol għax kien ferm adatt għal dan l-iskop.

Evidenza tal-Cornish Pasty bhala ikel tradizzjonali ta' Cornwall tinsab fl-Agricultural Survey of Cornwall ta' Worran li nkiteb fl-1808. Referenzi għal dan jinkludu "l-haddiem li s-soltu jiehu f'tit laħam miegħu għall-mili tal-pasty". Mir-registri tal-1860 jirriżulta li t-tfal impjegati fil-minjieri kienu jiehdu magħhom il-pasties wkoll bhala parti mill-"crib" jew "croust" (djalett lokali għal ikla hafifa jew l-ikla ta' nofsinhar) tagħhom.

Sal-bidu tas-seklu 20, il-Cornish Pasty kien qed jiġi prodott fil-kontea kollha bhala ikel bażiku tal-haddiema fl-irziezet u dawk fil-minjieri. Hemm eżempji ta' kartolini ta' żmien ir-Re Dwardu li huma datati bejn wiehed u iehor 1901-1910 li juru l-Cornish Pasties, u hemm siltiet mill-kotba tat-tisjir "Good Things in England" (1922) u "Cornish Recipes, Ancient and Modern" (1929) b'riċetti tipiċi ta' dan it-tip ta' pasty.

Riċerka wriet li l-assoċjazzjonijiet bejn il-pasty u Cornwall huma b'saħħithom illum daqs kemm kienu 200 sena ilu, kemm fil-kontea kif ukoll lil hinn minnha. It-turisti ilhom iżuru Cornwall sa minn mindu ġew żviluppati l-linji tal-ferrovija fil-kontea, u dan wassal biex il-Cornish Pasty isir parti integrali mill-esperjenza tal-viżitaturi.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni

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