

## V

(Adviezen)

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een registratieaanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2010/C 190/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad <sup>(1)</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD****„CORNISH PASTY”****EG-nummer: UK-PGI-005-0727-11.11.2008****BGA ( X ) BOB ( )****1. Naam:**

„Cornish Pasty”

**2. Lidstaat of derde land:**

Verenigd Koninkrijk

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:****3.1. Productcategorie:**

Categorie 2.4 — Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

**3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:**

De „Cornish Pasty” is een smakelijke pastei in de vorm van de letter „D” die met rundvlees, groenten en kruiden is gevuld.

**Pastei**

De pastei kan van kruimeldeeg of van (snel)bladerdeeg zijn bereid, afhankelijk van het recept van de bakker. Nadat de pastei is gevuld, kan ze met het oog op identificatie worden gemarkeerd — bijvoorbeeld door in het deeg met een mes een opening te maken of door in het deeg strepen of een ander patroon aan te brengen — en kan het deeg worden geglaceerd met melk, met ei of met beide, waardoor het dan in de oven goud kleurt. Het deegomhulsel van de pastei is hartig en stevig genoeg om zijn vorm tijdens het bakken en afkoelen en bij de verdere behandeling te behouden; het mag niet splijten of barsten.

(1) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

### Pasteivulling

De vulling van Cornish Pasties bestaat uit de volgende ingrediënten:

- in plakjes of in dobbelsteentjes gesneden aardappelen,
- koolraap,
- ui,
- (de pastei moet minstens 25 % groenten bevatten),
- in dobbelsteentjes gesneden of gehakt rundvlees,
- (de pastei moet minstens 12,5 % vlees bevatten),
- kruiden naar smaak, hoofdzakelijk zout en peper.

Er mogen voor de vulling geen andere vleessoorten of groenten — bijvoorbeeld wortelen — of kunstmatige additieven worden gebruikt en alle ingrediënten van de vulling moeten op het ogenblik dat de deegflap wordt gesloten, rauw zijn.

*Noot:* Van oudsher wordt „swede” (brassica napobrassica — koolraap) in Cornwall „turnip” (brassica rapa — knolraap) genoemd; beide termen worden dus met elkaar verwisseld maar het eigenlijke ingrediënt is „swede” (koolraap).

De Cornish Pasty wordt gevouwen in de vorm van een letter „D” en aan één zijde — nooit de bovenzijde — worden in de rand, met de hand of met de machine, ribbels aangebracht.

De hele pastei wordt langzaam gebakken zodat de smaken van de rauwe ingrediënten waarmee ze werd gevuld ten volle tot hun recht kunnen komen. Een ander karakteristiek kenmerk van de Cornish Pasty is dat, hoewel de verschillende ingrediënten in de pastei zichtbaar zijn en ook kunnen worden geproefd (smaak) en waargenomen (textuur), de smaken van het rauwe rundvlees en de rauwe groenten zich mengen en zich ontwikkelen tot één evenwichtige, natuurlijke, hartige smaak die de hele pastei doordringt. De smaak van de pastei is ook licht pittig.

Cornish Pasties mogen geen artificiële kleuren, smaken of bewaarmiddelen bevatten. Ze worden verkocht in verschillende grootten en met een verschillend gewicht en de verkooppunten omvatten zowel slagers- als bakkerszaken, supermarkten, delicatessenwinkels en voedingswinkels.

#### 3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):

—

#### 3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):

—

#### 3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:

Het samenstellen van de pasteien vóór het bakken moet in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

Het eigenlijke bakken hoeft niet in het afgebakende geografische gebied plaats te vinden. De ongebakken en/of bevroren — maar voor het overige kant en klare pasteien — kunnen aan bakkerszaken of andere verkooppunten buiten het productiegebied worden geleverd, daar in ovens worden gebakken en nadien aan de consument worden aangeboden.

#### 3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.:

Niet van toepassing

### 3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Het Cornish Pasty-logo dat de authenticiteit van het product moet bewijzen, moet op alle verpakkingen en op alle in de verkooppunten gebruikte materialen worden aangebracht.

### 4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:**

Het administratieve gebied van Cornwall.

### 5. **Verband met het geografische gebied:**

#### 5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Het klimaat in Cornwall — nat en mild — en de fysische geografie hebben de regio uitermate geschikt gemaakt voor de rundveehouderij en de groenteteelt. Aardappelen en koolraap/knolraap behoorden lang en behoren nog steeds tot de belangrijkste door Cornwall voortgebrachte landbouwproducten. Hoewel de rauwe ingrediënten niet per se uit Cornwall afkomstig moeten zijn, worden ze in de praktijk grotendeels door plaatselijke landbouwers geleverd en op deze wijze wordt de reeds lang gevestigde symbiotische relatie tussen de landbouwers en de bakkers van Cornwall gehandhaafd.

De mijnbouw is in Cornwall al eeuwen oud maar de bedrijfstak piekte in de 18de en de 19de eeuw. Het belang van het mijnbouwvergoed is van dien aard dat, hoewel de mijnbouw nu is stilgelegd, overal in Cornwall uitgelezen mijnbouwlandschappen in 2006 de status van werelderfgoed verwierven.

Mijnwerkers en landbouwers namen dit gemaksvodsel, dat niet alleen gemakkelijk kon worden meegenomen maar ook probleemloos kon worden verorberd, mee naar het werk omdat het zo doelmatig was. Dankzij zijn omvang en vorm was het een gemakkelijk product dat meestal in een zak werd meegenomen; het deegomhulsel was stevig en vormde een goede bescherming voor de vulling en de vulling zelf was voldoende voedzaam om de arbeiders in staat te stellen een lange en zware dag door te komen. Er doen veel verklaringen over de vorm van de pastei de ronde. De populairste is dat de „D”-vorm de mijnwerkers in de tinnijnen in staat stelde de pastei ondergronds opnieuw te verwarmen en op een veilige manier op te eten. De pastei werd bij de korst (bij de geribbelde zijde) vastgehouden en nadien werd de korst weggegooid wegens het hoge arsenicumgehalte in vele tinnijnen.

Er is een overvloed aan historische bewijzen die het belang van de Cornish Pasty als product van het culinaire erfgoed van het district bevestigen. De pastei werd een alledaags product in de 16de en de 17de eeuw en evolueerde tot een typisch „Cornish” product in de loop van de laatste 200 jaar.

Uit onderzoek is gebleken dat de pastei vandaag de dag zowel in als buiten het district even sterk met Cornwall wordt geassocieerd als 200 jaar geleden. Toeristen bezoeken Cornwall al sedert het spoorverkeer naar het district op gang kwam en sedertdien valt de Cornish pasty niet meer weg te denken uit het vakantiegebeuren. Uit onderzoek dat werd verricht naar het gedrag van de bezoekers met betrekking tot plaatselijke voedingsmiddelen, is gebleken dat de „Cornish Clotted Cream” (reeds een BOB) en de „Cornish Pasty” de producten zijn die het vaakst worden geproefd. Het is veelzeggend dat de personen die aan dit onderzoek hun medewerking verleenden, de pasteien die ze aten tijdens hun bezoek aan het district, „echte pasteien” noemden en hiermee wezen op het aanzienlijke verschil tussen de Cornish Pasty van oorsprong uit Cornwall en het meer generische massaproduct dat momenteel ook die naam mag voeren. Cornish Pasties en Cornish Clotted Cream zijn ook de producten die door de bezoekers voor de thuisbasis het vaakst via mailorder worden besteld of uit een plaatselijke winkel worden meegenomen (*Bron: „Consumer Attitudes to Cornish Produce”, Ruth Huxley 2002*).

#### 5.2. *Specificiteit van het product:*

Wat het uiterlijk voorkomen betreft, herkent men de Cornish Pasty aan zijn „D”-vorm en geribbelde rand. Dankzij hun vorm konden de pasteien gemakkelijk worden meegenomen (gewoonlijk in een zak), konden de arbeiders in de tinnijnen de pasteien ondergronds gemakkelijk opwarmen en konden ze ze ook veilig verorberen. De korst (de geribbelde zijde) werd gebruikt om de pastei vast te houden en werd nadien weggegooid wegens het hoge arsenicumgehalte in vele tinnijnen. Het deegomhulsel was stevig en vormde een goede bescherming voor de vulling terwijl de gezonde, voedzame ingrediënten voldoende voedingswaarde hadden om de arbeiders in staat te stellen een lange en zware dag door te komen.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

In het culinaire erfgoed van Cornwall kan de Cornish Pasty bogen op een stevige positie en een uitstekende faam; er wordt al eeuwen over dit product bericht. De pastei werd een alledaags product in de 16de en de 17de eeuw en evolueerde tot een typisch Cornish product in de loop van de laatste 200 jaar.

Aan het eind van de 18de eeuw was de Cornish Pasty geëvolueerd tot het basisvoedsel van de arbeiders en hun gezinnen. Mijnwerkers en landbouwers namen dit gemaksvoedsel, dat niet alleen gemakkelijk kon worden meegenomen maar ook probleemloos kon worden verorberd, mee naar het werk omdat het zo doelmatig was.

Bewijzen dat de Cornish Pasty in Cornwall een traditioneel levensmiddel is, worden reeds aangetroffen in Worgan's „Agricultural Survey of Cornwall” van 1808. We citeren: „In de pastei van de arbeider zit meestal een stukje rundvlees”. Uit verslagen van 1860 blijkt dat kinderen die in de mijnen zijn tewerkgesteld, ook pasteien meenemen als onderdeel van hun „crib or croust” (plaatselijk dialect voor „snack of lunch”).

Aan het begin van de twintigste eeuw werd de pastei in het gehele district op grote schaal geproduceerd als basisvoedsel voor landbouwers en mijnwerkers. Er zijn voorbeelden van Edwardiaanse postkaarten van rond 1901-1910 waarop Cornish Pasties te zien zijn en de kookboeken „Good Things in England” (1922) en „Cornish Recipes, Ancient and Modern” (1929) bevatten typische pastei-recepten.

Uit onderzoek is gebleken dat de associatie van de pastei met Cornwall vandaag de dag zowel in als buiten het district even sterk is als 200 jaar geleden. Toeristen bezoeken Cornwall al sedert de ontsluiting van het district dankzij het spoorverkeer en sedertdien valt de Cornish pasty niet meer weg te denken uit het vakantiegebeuren.

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:**

Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006

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

---