

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie nieznaczonej zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2015/C 199/06)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą nieznaczną zmianę zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r. <sup>(1)</sup>.

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE NIEZNACZONEJ ZMIANY

**Wniosek o zatwierdzenie nieznaczonej zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 <sup>(2)</sup>****„CORNISH PASTY”****Nr UE: UK-PGI-0105-01256 – 12.08.2014****ChNP ( ) ChOG ( X ) GTS ( )****1. Grupa składająca wniosek i uzasadniony interes**

Nazwa: Cornish Pasty Association

Adres: Chapel View Farm  
Coombe Lane  
Bissoe  
Truro  
TR4 8RE  
ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO

Tel. +44 1872865101

E-mail: info@cornishpastyassociation.co.uk

Oświadczenie wyjaśniające uzasadniony interes grupy proponującej zmianę:

Cornish Pasty Association (stowarzyszenie) jest jedyną organizacją reprezentującą zbiorowe interesy producentów prawdziwego „Cornish pasty”, produktu, któremu przyznano ChOG w dniu 11 sierpnia 2011 r. Stowarzyszenie jest wnioskodawcą wymienionym w specyfikacji ChOG. Zachęca się czynnie wszystkich producentów prawdziwych pasztecików „Cornish pasty” do przyłączenia się do tego stowarzyszenia. Stowarzyszenie skupia obecnie 24 członków opłacających składki, którzy reprezentują około 50 % zidentyfikowanych producentów oraz ponad 90 % całej produkcji pasztecików „Cornish pasty” w Kornwalii. Celem stowarzyszenia, jak stwierdzono w jego statucie, jest:

- przedstawianie jednolitego stanowiska producentów i sprzedawców detalicznych prawdziwych pasztecików „Cornish pasty” i wspieranie ich;
- kształtowanie wizji sektora i odzwierciedlanie jej, a w razie konieczności reprezentowanie interesów członków;
- opracowywanie i wdrażanie obowiązujących strategii w zakresie ochrony chronionego oznaczenia geograficznego Unii Europejskiej (ChOG) i zarządzania nim, w tym procedur regulujących system ChOG, promocja prawdziwych pasztecików „Cornish pasty” i wszelkie inne działania konieczne do realizacji celów stowarzyszenia;
- prowadzenie ścisłej współpracy z grupami roboczymi, przedsiębiorstwami i innymi organizacjami na korzyść członków.

Od momentu przyznania ChOG, okazało się, że szereg mniej istotnych kwestii utrudnia procesy kontroli i zapewnienia zgodności, ponieważ niektórzy producenci wytwarzają paszteciki według przepisów i metod nieznacznie różniących się od specyfikacji, co jednak nie wpływa w sposób istotny na autentyczność produktu. Zdaniem stowarzyszenia te nieznaczne różnice nie powinny uniemożliwiać uznawania tych produktów za zgodne z rozporządzeniem.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Proponowane zmiany:

- a) nie odnoszą się do podstawowych cech produktu;
- b) nie zmieniają związku, o którym mowa w art. 7 ust. 1 lit. f) ppkt (i) lub (ii);
- c) nie obejmują zmiany nazwy ani części nazwy produktu;
- d) nie wpływają na określenie obszaru geograficznego; lub
- e) nie zwiększają zakresu ograniczeń dotyczących handlu produktem lub surowcami do jego wytwarzania.

Proponowane zmiany mają zatem na celu umożliwienie realizacji następujących interesów grupy producentów:

- 1) zapewnienie uwzględnienia nowoczesnych metod produkcji pasztecików „Cornish pasty” w specyfikacji;
- 2) umożliwienie wszystkim producentom prawdziwych pasztecików „Cornish pasty” zgodne z prawem wprowadzanie do obrotu ich produktów opatrzonych nazwą ChOG i logo;

opracowanie jasnej, jednoznacznej specyfikacji, aby umożliwić skuteczne przeprowadzanie kontroli i oceny zgodności z wymogami w oparciu o dowody.

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Zjednoczone Królestwo

## 3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

## 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny)
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

## 5. Zmiana (zmiany):

### Zmiana 1:

Opis produktu

W tej zmianie podano rodzaje glazur, jakimi można pokryć ciasto pasztecika „Cornish pasty” przed upieczeniem.

Powód zmiany:

Obecnie specyfikacja jest sformułowana w sposób niejednoznaczny. Pierwotna specyfikacja miała umożliwić zastosowanie jaj i mleka oraz zastosowanie oryginalnych glazur wytworzonych z jaja i mleka oraz z jaja lub z mleka, jako że takie są powszechnie stosowane, ale stało się oczywiste, że nie zostało to dostatecznie jasno sformułowane.

Obecne brzmienie specyfikacji:

Ciasto może być kruche, francuskie albo ptysiowe, w zależności od indywidualnego przepisu piekarza. Po napełnieniu nadzieniem ciasto można oznaczyć do celów identyfikacji produktu np. dziurką wyciętą nożem, nacięciami lub elementem wyciętym z ciasta, można je również pokryć powłoką z mleka, jaja lub z mleka i jaja razem, aby uzyskać jego złocistą barwę. Foremka z ciasta jest aromatyczna i dostatecznie trwała, by zachować kształt w trakcie całego procesu pieczenia, chłodzenia i obróbki; uniemożliwia rozklejenie lub pękanie produktu.

Specyfikacja otrzymuje brzmienie:

Ciasto może być kruche, francuskie albo ptysiowe, w zależności od indywidualnego przepisu piekarza. Po napełnieniu nadzieniem ciasto można oznaczyć do celów identyfikacji produktu np. dziurką wyciętą nożem, nacięciami lub elementem wyciętym z ciasta, można je również pokryć glazurą wytworzoną z mleka lub z jaja lub z obu tych składników razem, aby nadać mu złocistą barwę. Foremka z ciasta jest aromatyczna i dostatecznie trwała, by zachować kształt w trakcie całego procesu pieczenia, chłodzenia i obróbki; uniemożliwia rozklejenie lub pękanie produktu.

### **Zmiana 2:**

*Opis produktu*

Zmiana ma na celu umożliwienie wykorzystywania niewielkich ilości dodatkowych składników w nadzieniu pasztecika, aby uczynić je bardziej soczystym lub by służyły jako substancje pomocnicze w przetwórstwie, które jednak nie wpływają na ogólny profil smakowy nadzienia pasztecika „Cornish pasty”. Ma na celu również precyzyjniejsze sformułowanie opisu odnoszącego się do sklejanego produktu.

*Powody zmiany:*

Konieczna jest zdecydowana ochrona profilu smakowego pasztecika „Cornish pasty” wytwarzanego z podstawowych składników, jednak z biegiem czasu okazało się, że istnieje wiele jego wariantów różniących się między sobą nieznacznie, które często były przekazywane z pokolenia na pokolenie. Dzięki temu produkty końcowe mają wiele odmian, z których dumni są indywidualni wytwórcy. Stanowi to część tradycji. W żadnym przypadku niniejsza zmiana nie ma na celu zezwolenia na stosowanie innych składników podstawowych niż te określone w specyfikacji lub dodatkowych składników, które zmieniłyby ogólny profil smakowy pasztecika.

Stosowanie nowoczesnych metod produkcji oznacza również, że niektórzy piekarze wykorzystują substancje pomocnicze w przetwórstwie, które nie wpływają na ogólny profil smakowy produktu, np. mąka kukurydziana, wykorzystywana do zagęszczania nadzienia. Pomimo, że ilości są bardzo małe, nie uwzględniono tego w oryginalnej specyfikacji.

Zmienione brzmienie utrzymuje wymóg niedodawania sztucznych dodatków do nadzienia pasztecika „Cornish pasty”.

Tradycyjne metody sklejanego i karbowania ciasta skutkują odmiennym wyglądem produktu końcowego. Na przykład czasami karbowanie jest umieszczone pod kątem 45 stopni a czasami jest umieszczone płasko w formie litery D. Paszteciki „Cornish pasty” mają zazwyczaj kształt litery D po nadzianiu, ale w wyniku procesu karbowania produkt końcowy może mieć kształt lekko odmienny. Nie należy mylić karbowania ze sklejanym brzegów ciasta na szczycie pasztecika, bowiem ta metoda nie jest zwyczajowo stosowana przy wyrobie pasztecików „Cornish pasty” i pozostaje poza zakresem specyfikacji.

Obecne brzmienie specyfikacji:

Na nadzienie „Cornish Pasty” składają się następujące składniki:

- pokrojony w plasterki lub kostki ziemniak,
- brukiew,
- cebula
- (zawartość warzyw w paszteciku musi wynosić co najmniej 25 %),
- krojona lub mielona wołowina (zawartość mięsa w paszteciku musi wynosić co najmniej 12,5 %),
- przyprawy do smaku, głównie sól i pieprz.

W nadzieniu nie można stosować innych rodzajów mięsa, warzyw, np. marchwi, ani żadnych sztucznych dodatków, a wszystkie składniki nadzienia w chwili sklejanego produktu muszą być surowe.

Uwaga: zgodnie z tradycją w Kornwalii „brukiew” nazywana jest „rzepą”, tak więc te dwa terminy stosuje się wymiennie, ale w rzeczywistości składnikiem jest „brukiew”. Przy sklejanii „Cornish Pasty” paszteciki są formowane w literę „D”, a brzegi ciasta są ręcznie lub mechanicznie karbowane po jednej stronie, ale nigdy na szczycie.

Cały pasztecik piecze się na wolnym ogniu, aby maksymalnie wydobyć aromat z surowych składników. Inną wyróżniającą cechą „Cornish Pasty” jest to, że chociaż jego składniki można odróżnić po wyglądzie, smaku i teksturze, połączenie smaków surowej wołowiny i warzyw tworzy razem zrównoważony i naturalny aromatyczny smak całego produktu. Ciasto nabiera również delikatnego aromatu.

„Cornish Pasty” nie może zawierać sztucznych barwników, substancji wzmacniających smak ani konserwantów. W sprzedaży występuje w wielu wariantach, pod względem rozmiaru i masy, oraz w wielu rodzajach punktów sprzedaży, w tym w sklepach mięsnych i piekarniach, supermarketach, delikatesach i punktach sprzedaży żywności.

Specyfikacja otrzymuje brzmienie:

Na przepisowe nadzienie „Cornish Pasty” składają się następujące składniki:

- pokrojony w plasterki lub kostki ziemniak,
- brukiew,
- cebula
- (zawartość warzyw w paszteciku musi wynosić co najmniej 25 % całego pasztecika),
- krojona lub mielona wołowina (zawartość mięsa w paszteciku musi wynosić co najmniej 12,5 % całego pasztecika),
- przyprawy do smaku, głównie sól i pieprz.

Wymienione powyżej przepisowe składniki nadzienia w chwili sklejanii produktu muszą być surowe.

Jako składników nadzienia nie można wykorzystywać innych rodzajów mięsa niż wołowina i innych warzyw niż te, które wymieniono w przepisowych składnikach. Dozwolone jest jednak wykorzystywanie niewielkich ilości dodatkowych składników w nadzieniu pasztecika, aby uczynić je bardziej soczystym, lub substancji pomocniczych w przetwórstwie. Nie mogą one jednak zmieniać ogólnego profilu smakowego, jaki produktowi nadają przepisowe składniki. Połączona objętość substancji pomocniczych w przetwórstwie i innych dodatkowych składników nie może wynosić więcej niż 5 % nadzienia na masę nieupieczzonego pasztecika.

W nadzieniu upieczonego pasztecika nie mogą występować jakiegokolwiek sztuczne dodatki.

Uwaga: zgodnie z tradycją w Kornwalii „brukiew” nazywana jest „rzepą”, tak więc te dwa terminy stosuje się wymiennie, ale w rzeczywistości składnikiem jest „brukiew”.

Przy sklejanii „Cornish Pasty” paszteciki są formowane w literę „D”, a brzegi ciasta są ręcznie lub mechanicznie karbowane. Karbowanie to tradycyjny sposób na sklejanie brzegów pasztecika „Cornish Pasty”. Karbowanie umieszczone jest z boku pasztecika i wyraźnie odróżnia się od prostego sklejanii brzegów ciasta na szczycie pasztecika.

Cały pasztecik piecze się na wolnym ogniu, aby maksymalnie wydobyć aromat z surowych składników. Inną wyróżniającą cechą „Cornish Pasty” jest to, że chociaż jego składniki można odróżnić po wyglądzie, smaku i konsystencji, połączenie smaków surowej wołowiny i warzyw tworzy razem w wyniku procesu pieczenia zrównoważony i naturalny aromatyczny smak całego produktu. Ciasto nabiera również delikatnego aromatu.

W sprzedaży pasztecik „Cornish Pasty” występuje w wielu wariantach, pod względem rozmiaru i masy, oraz w wielu rodzajach punktów sprzedaży, w tym w sklepach mięsnych i piekarniach, supermarketach, delikatesach i punktach sprzedaży żywności.

**Zmiana 3:***Dowód pochodzenia*

Celem jest precyzyjniejsze określenie metody identyfikowalności produktu.

Powód zmiany:

Zmiana ma na celu usunięcie niejednoznaczności i określa jedną metodę identyfikowania pochodzenia produktu w odniesieniu do wszystkich rodzajów producentów. Na przykład znak jakości zdrowotnej (Health Mark) wymieniony w obecnym brzmieniu specyfikacji odnosi się jedynie do producentów produktów paczkowanych.

Obecne brzmienie specyfikacji:

Dowodem na wytworzenie produktu na wyznaczonym obszarze jest odniesienie do rejestrów utrzymywanych przez producentów i odniesienie do obowiązujących systemów identyfikowalności. Wyznaczony organ kontrolny będzie przeprowadzał coroczne kontrole u każdego z producentów, aby zapewnić, że przestrzegają oni specyfikacji.

Każdemu członkowi organ kontrolny przyzna indywidualny numer certyfikatu, który będzie umieszczany na opakowaniach i innych materiałach dostępnych w punktach sprzedaży pasztecików „Cornish Pasty”. Ten niepowtarzalny numer pozwoli określić producenta każdego pasztecika oferowanego w sprzedaży. W przypadku producentów działających na niewielką skalę, niektóre z wytwarzanych produktów są sprzedawane wyłącznie we własnej sieci detalicznej, natomiast prowadzący produkcję na większą skalę członkowie stowarzyszenia sprzedają swoje produkty w dużych sieciach detalicznych.

Food Standards Agency (Agencja Norm Żywności) nadaje producentom znak jakości zdrowotnej (Health Mark), co w połączeniu z zakodowaną datą zapewnia pełną identyfikowalność produktu, od miejsca sprzedaży poprzez partię produkcyjną po zatwierdzonych dostawców poszczególnych składników produktu.

Cornish Pasty Association będzie nadzorować stosowanie własnej pieczęci potwierdzającej oryginalność produktu, przyznawanej wszystkim członkom. Pieczęć może być również używana na materiałach stosowanych do pakowania i sprzedaży.

Specyfikacja otrzymuje brzmienie:

Dowodem na wytworzenie produktu na wyznaczonym obszarze jest odniesienie do rejestrów utrzymywanych przez producentów i odniesienie do obowiązujących systemów identyfikowalności.

Każdemu producentowi zostanie przyznany przez Cornish Pasty Association indywidualny numer certyfikatu, umieszczany na opakowaniach oraz w punktach sprzedaży. Ten niepowtarzalny numer pozwoli określić producenta każdego pasztecika oferowanego w sprzedaży. Cornish Pasty Association będzie prowadzić rejestr numerów certyfikatów, pozostając w kontakcie z wyznaczonymi organami kontrolnymi.

Cornish Pasty Association będzie nadzorować stosowanie własnej pieczęci potwierdzającej oryginalność produktu, przyznawanej wszystkim członkom.

**Zmiana 4:***Metoda produkcji*

Dodanie wyrażenia „mieląc” w celu precyzyjnego określenia składników nadzienia i przedstawienia bardziej zwięzłego opisu metody produkcji.

Powód zmiany:

Dzięki zmianom tekst jest spójniejszy z innymi częściami specyfikacji i nie zawiera zbędnych powtórzeń.

Obecne brzmienie:

Przygotowuje się specjalnie wyselekcjonowane kawałki wołowiny oraz ziemniaki, cebulę i rzepę, krojąc je w grubą kostkę. Przygotowuje się ciasto i rozwałkowuje je, nadając mu pożądaną kształt.

Surowe składniki nadzienia przygotowuje się lekko solą i pieprzem i umieszcza na kawałku ciasta. Zawija się nadzienie w ciasto, nadając pasztecikowi kształt litery D, i karbuje się brzegi. Następnie pokrywa się pasztecik glazurą i piecze na wolnym ogniu, aby wydobyć aromat z surowych składników. Czas pieczenia zależy od rozmiaru produktu.

Paszteciki sprzedaje się w różnych punktach sprzedaży detalicznej, od supermarketów po własne sklepy producentów.

Specyfikacja otrzymuje brzmienie:

Przygotowuje się specjalnie wyselekcjonowane kawałki wołowiny oraz ziemniaki, cebulę i rzepę, krojąc je w grubą kostkę lub mieląc. Przygotowuje się ciasto i rozwałkowuje je, nadając mu pożądany kształt.

Surowe składniki nadzienia przyprawia się lekko i umieszcza na kawałku ciasta. Zawija się nadzienie w ciasto, nadając pasztecikowi kształt litery D i karbuje się brzegi. Następnie pokrywa się pasztecik glazurą i piecze na wolnym ogniu, aby wydobyć aromat z surowych składników. Czas pieczenia zależy od rozmiaru produktu.

#### **Zmiana 5:**

*Inne – Etykietowanie*

Celem jest zniesienie wymogu stosowania logo Cornish Pasty Association na wszystkich opakowaniach.

Powód zmiany:

W pierwotnym brzmieniu specyfikacja zawiera wymóg umieszczenia logo Cornish Pasty Association na wszystkich produktach, którego nie można egzekwować, ponieważ nie wszyscy producenci pasztecików „Cornish Pasty” muszą być członkami Cornish Pasty Association, a stosowanie logo jest zarezerwowane dla członków.

Wymóg stosowania symbolu ChOG pozostaje w mocy, nie trzeba go jednak ponawiać w niniejszym dokumencie, ponieważ uregulowany jest on ogólnymi przepisami dotyczącymi chronionych nazw żywności.

Obecne brzmienie:

Zatwierdzony symbol ChOG będzie umieszczony w punkcie sprzedaży oraz na opakowaniach zawierających produkt wraz z logo, które zostało opracowane jako znak potwierdzający oryginalność produktu. To samo oznakowanie będzie umieszczone na materiałach dostępnych w punkcie sprzedaży.

Specyfikacja otrzymuje brzmienie:

—

(tzn. należy pozostawić puste miejsce)

#### **Zmiana 6:**

*Inne – Aktualizacja danych wyznaczonych organów kontrolnych*

Powód zmiany:

Uaktualniono dane obecnie wyznaczonych organów kontrolnych. Przedsiębiorstwo Connaught Compliance Services Ltd nie prowadzi już działalności handlowej i dlatego zostało usunięte. Dodanie Rady Kornwalii w charakterze organu kontrolnego daje producentom większy wybór organów kontrolnych.

Obecne brzmienie:

Organ kontrolny:

Nazwa: Product Authentication Inspectorate Limited

Adres: Rowland House  
65 High Street  
Worthing  
W. Sussex  
BN11 1DN  
ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO

Tel. +44 1903237799

Faks +44 1903204445

E-mail: paul.wright@thepaigroup.com

Nazwa: Connaught Compliance Services Ltd

Adres: Connaught House  
Caerphilly Business Park  
Caerphilly  
CF83 3GG  
ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO

Tel. +44 2920856505

E-mail:

Nazwa: SAI Global

Adres: PO Box 44  
Winterhill House  
Snowdon Drive  
Milton Keynes  
MK6 1AX  
ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO

Specyfikacja otrzymuje brzmienie:

Organ kontrolny:

Product Authentication Inspectorate Limited

Adres: The Inspire  
Hornbeam Park  
Harrogate  
North Yorkshire  
HG2 8PA  
ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO

Tel. +44 1423878878

E-mail: food@thepaigroup.com

Nazwa: SAI Global

Adres: 42 The Square  
Kenilworth  
CV8 1EB  
ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO

Tel. +44 1926854111

E-mail: info.emea@saiglobal.com

Nazwa: Rada Kornwalii

Adres: Public Health & Protection Service  
Unit 6 Threemilestone Industrial Estate  
Truro  
Cornwall  
TR4 9LD  
ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO

Tel. +44 3001234191

E-mail: tradingstandards@cornwall.gov.uk

Organ kontroli spełnia zasady normy EN 45011.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „CORNISH PASTY”

Nr UE: UK-PGI-0105-01256 – 12.08.2014

ChNP ( ) ChOG ( X )

## 1. Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)

„Cornish Pasty”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Zjednoczone Królestwo

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Typ produktu (wymieniony w załączniku XI)

Klasa 2.3. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

## 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Cornish Pasty” to aromatyczny pasztecik w kształcie litery „D”, nadziewany wołowiną, warzywami i przyprawami.

Ciasto:

Ciasto może być kruche, francuskie albo ptysiowe, w zależności od indywidualnego przepisu piekarza. Po napełnieniu nadzieniem ciasto można oznaczyć do celów identyfikacji produktu np. dziurką wyciętą nożem, nacięciami lub elementem wyciętym z ciasta, można je również pokryć glazurą wytworzoną z mleka lub z jaja lub z obu tych składników razem, aby nadać mu złocistą barwę. Foremka z ciasta jest aromatyczna i dostatecznie trwała, by zachować kształt w trakcie całego procesu pieczenia, chłodzenia i obróbki; uniemożliwia rozklejenie lub pękanie produktu.

Nadzienie pasztecika:

Na przepisowe nadzienie „Cornish Pasty” składają się następujące składniki:

- pokrojony w plasterki lub kostki ziemniak,
- brukiew,
- cebula
- (zawartość warzyw w paszteciku musi wynosić co najmniej 25 % całego pasztecika),
- krojona lub mielona wołowina (zawartość mięsa w paszteciku musi wynosić co najmniej 12,5 % całego pasztecika),
- przyprawy do smaku, głównie sól i pieprz.

Wymienione powyżej przepisowe składniki nadzienia w chwili sklejania produktu muszą być surowe.

Jako składników nadzienia nie można wykorzystywać innych rodzajów mięsa niż wołowina i innych warzyw niż te, które wymieniono w przepisowych składnikach. Dozwolone jest jednak wykorzystywanie niewielkich ilości dodatkowych składników w nadzieniu pasztecika, aby uczynić je bardziej soczystym, lub by służyły jako substancje pomocnicze w przetwórstwie. Nie mogą one jednak zmieniać ogólnego profilu smakowego, jaki produktowi nadają przepisowe składniki. Połączona objętość substancji pomocniczych w przetwórstwie i innych dodatkowych składników nie może wynosić więcej niż 5 % nadzienia na masę nieupieczzonego pasztecika.

Przykłady dodatkowych składników, które są dozwolone, pod warunkiem że nie uniemożliwiają one produktowi spełnienia pozostałych wymogów zawartych w niniejszej specyfikacji:

Aby nadać produktowi większą soczystość: tłuszcze, takie jak masło, clotted cream (śmietana pełnotłusta) lub łój wołowy.

Aby podnieść smak nadzienia: składniki takie jak wywar z wołowiny lub warzyw.



Aby wspomóc procesy przetwórcze: składniki takie jak mąka kukurydziana, skrobia ziemniaczana i siarczyny.

W nadzieniu upieczonego pasztecika nie mogą występować jakiegokolwiek sztuczne dodatki.

Uwaga: zgodnie z tradycją w Kornwalii „brukiew” nazywana jest „rzepą”, tak więc te dwa terminy stosuje się wymiennie, ale w rzeczywistości składnikiem jest „brukiew”.

Przy sklejaneniu „Cornish Pasty” paszteciki są formowane w literę „D”, a brzegi ciasta są ręcznie lub mechanicznie karbowane. Karbowanie to tradycyjny sposób na sklejanie brzegów pasztecika „Cornish Pasty”. Karbowanie umieszczone jest z boku pasztecika i wyraźnie odróżnia się od prostego sklejenia brzegów ciasta na szczycie pasztecika.

Cały pasztecik piecze się na wolnym ogniu, aby maksymalnie wydobyć aromat z surowych składników. Inną wyróżniającą cechą „Cornish Pasty” jest to, że chociaż jego składniki można odróżnić po wyglądzie, smaku i konsystencji, połączenie smaków surowej wołowiny i warzyw tworzy razem w wyniku procesu pieczenia zrównoważony i naturalny aromatyczny smak całego produktu. Ciasto nabiera również delikatnego aromatu.

Pasztecik „Cornish Pasty” jest sprzedawany w wielu wariantach, pod względem rozmiaru i masy, oraz w wielu rodzajach punktów sprzedaży, w tym w sklepach mięsnych i piekarniach, supermarketach, delikatesach i punktach sprzedaży żywności.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

- ciasto kruche, francuskie albo ptysiowe,
- wołowina,
- ziemniak,
- cebula,
- brukiew,
- przyprawy.

Dodatkowe składniki i substancje pomocnicze w przetwórstwie, z zastrzeżeniem spełnienia warunków określonych w pkt 3.2.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Sklejanie pasztecików podczas przygotowania do pieczenia musi mieć miejsce na wyznaczonym obszarze.

Samo pieczenie nie musi odbywać się w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego, można wysłać gotowe, ale nieupieczone lub zamrożone paszteciki do piekarni lub innych punktów sprzedaży poza obszarem, gdzie mogą zostać przygotowane do spożycia poprzez wypiek w piecach.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne*

Niepowtarzalny numer identyfikacyjny producenta należy umieścić na opakowaniu (jeżeli produkt jest sprzedawany w paczkach) lub w punkcie sprzedaży, jeżeli produkt nie jest paczkowany.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar administracyjny Kornwalii.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Klimat Kornwalii – wilgotny i łagodny – i jej położenie geograficzne czynią z niej doskonałe miejsce zarówno do produkcji wołowiny, jak i uprawy warzyw. Ziemniaki i brukiew/rzepa od dawna należały, i nadal należą, do głównych upraw ogrodniczych Kornwalii. Choć nie wymaga się, aby surowe składniki pasztecika pochodziły z Kornwalii, w praktyce wiele z nich nadal dostarczają miejscowi rolnicy, którzy kontynuują w ten sposób od dawna utrwalone, obustronnie korzystne relacje między kornwalijskim rolnikiem a kornwalijskim piekarzem.

Korzenie górnictwa w Kornwalii sięgają wiele stuleci wstecz, chociaż szczyt rozwoju tego przemysłu przypada na wiek XVIII i XIX. Znaczenie górniczego dziedzictwa tego obszaru wyraża się w fakcie, że chociaż sama działalność przemysłowa obecnie wygasła, niektóre krajobrazy górnicze w Kornwalii zostały uznane w 2006 r. za światowe dziedzictwo.

Górnicy i rolnicy zabierali to gotowe, łatwe do spożycia i przenoszenia danie do pracy, ponieważ bardzo dobrze spełniało swoje zadanie. Rozmiar i kształt produktu ułatwiał przenoszenie (zazwyczaj w kieszeni), foremka z ciasta izolowała zawartość i była dostatecznie trwała, by się nie rozpaść, a zdrowe, pożywne składniki były odpowiednim pożywieniem dla pracujących długo i w pocie czoła górników. Istnieje wiele opowieści na temat kształtu pasztecika. Najpopularniejsza z nich mówi, że kształt litery „D” umożliwiał mężczyznom pracującym w kopalniach cyny odgrzanie pasztecików pod ziemią i bezpieczne ich spożycie. Skórka (karbowany brzeg) była używana jako uchwyt, którego następnie pozbywano się z powodu wysokich poziomów obecności arsenu w kopalniach rud cyny.

Istnieją niezliczone historyczne dowody potwierdzające znacznie „Cornish Pasty” jako części kulinarnej dziedzictwa hrabstwa. Pasztecik stał się powszechnym przysmakiem w wieku XVI i XVII, a swoją prawdziwą kornwalijską tożsamość uzyskał w ciągu ostatnich 200 lat.

Z badań wynika, że związki pomiędzy pasztecikiem a Kornwalią są dziś tak silne jak 200 lat temu, zarówno w obrębie hrabstwa, jak i poza nim. Turyści odwiedzają Kornwalię od czasu powstania połączeń kolejowych z hrabstwem, a degustacja „Cornish Pasty” staje się integralnym elementem ich wizyt. Z badania przeprowadzonego na temat stosunku do lokalnych potraw w Kornwalii wynika, że „Cornish Clotted Cream” (produkt objęty już ChNP) i „Cornish Pasty” są produktami najczęściej degustowanymi przez odwiedzających. Znamienne jest, że ankietowani w tym badaniu opisywali rodzaj pasztecików, które spożywali podczas zwiedzania hrabstwa, jako „właściwe paszteciki”, wskazując na znaczną różnicę pomiędzy „Cornish Pasty” z Kornwalii a bardziej ogólną, produkowaną masowo odmianą pasztecika, która obecnie może nosić taką nazwę. „Cornish Pasty” i „Cornish Clotted Cream” są również produktami najczęściej zabieranymi przez odwiedzających do domów z lokalnych punktów sprzedaży lub poprzez zamówienia pocztowe (źródło: Consumer Attitudes to Cornish Produce, Ruth Huxley, 2002).

„Cornish Pasty” wyróżnia się w wyglądzie kształtem litery „D” i karbowanym brzegiem. Kształt został pomyślany tak, aby ułatwić przenoszenie (zazwyczaj w kieszeni) i umożliwić mężczyznom pracującym w kopalniach cyny odgrzewanie pasztecików pod ziemią i bezpieczne ich spożycie. Skórka (karbowany brzeg) była używana jako uchwyt, którego następnie pozbywano się z powodu wysokich poziomów obecności arsenu w kopalniach rud cyny. Foremka z ciasta izolowała zawartość i była dostatecznie trwała, by się nie rozpaść, a zdrowe, pożywne składniki były odpowiednim pożywieniem dla pracujących długo i w pocie czoła górników.

„Cornish Pasty” posiada ugruntowaną pozycję i renomę w ramach kulinarnej dziedzictwa Kornwalii; potrawa była opisywana na przestrzeni wielu stuleci. Pasztecik stał się powszechnym przysmakiem w wieku XVI i XVII, a swoją prawdziwą kornwalijską tożsamość uzyskał w ciągu ostatnich 200 lat.

Pod koniec XVIII w. „Cornish Pasty” stał się podstawowym pożywieniem robotników w całej Kornwalii, a także ich rodzin. Górnicy i rolnicy zabierali to gotowe, łatwe do spożycia i przenoszenia danie do pracy, ponieważ bardzo dobrze spełniało swoje zadanie.

Dowody na to, że „Cornish Pasty” jest tradycyjnym kornwalijskim daniem można znaleźć w Worgan’s Agricultural Survey of Cornwall (badanie rolnictwa Kornwalii Worgana) z 1808 r. Znajduje się w nim wzmianka o „robotniku mającym przy sobie zazwyczaj kawałek wołowiny w paszteciku”. Archiwa z lat sześćdziesiątych XIX w. pokazują, że dzieci zatrudnione w kopalniach również brały paszteciki ze sobą jako część swojego crib lub croust (określenia na przekąskę lub lunch w lokalnym dialekcie).

Na początku XX w. „Cornish Pasty” był produkowany na szeroką skalę w całym hrabstwie jako podstawowe pożywienie dla rolników i górników. Istnieją przykłady pocztówek z czasów króla Edwarda VII, datowanych na lata 1901–1910, prezentujące „Cornish Pasty” i fragmenty książek kucharskich, *Good Things in England* (1922) i *Cornish Recipes, Ancient and Modern* (1929), przedstawiające typowe przepisy na paszteciki.

Z badań wynika, że związki pomiędzy pasztecikiem a Kornwalią są dziś tak silne jak 200 lat temu, zarówno w obrębie hrabstwa, jak i poza nim. Turyści odwiedzają Kornwalię od czasu powstania połączeń kolejowych z hrabstwem, a degustacja „Cornish Pasty” staje się integralnym elementem ich wizyt.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji:

[https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/386027/cornish-pasty-pgi-amendment-spec.pdf](https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/386027/cornish-pasty-pgi-amendment-spec.pdf)