

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 190/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CORNISH PASTY”

EK-szám: UK-PGI-005-0727-11.11.2008

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**

„Cornish Pasty”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Egyesült Királyság

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa:*

2.4. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények és egyéb pékáru

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

A „Cornish Pasty” ízes, félkör alakú, fűszerezett marhahússal és zöldségekkel töltött tésztakészítmény

T é s z t a

A tészta a pék saját receptjétől függően lehet omlós, vajas vagy leveles tészta. Megtöltés után a tésztát termékazonosítás céljából meg lehet jelölni, például késsel lyukat vágnak vagy karcolnak bele, esetleg a tésztából kivágott formát helyeznek a tetejére; és tejjel, tojással vagy mindkettővel meg lehet kenni, amitől aranyszínűre sül. A tésztaborítás ízes, és elég masszív ahhoz, hogy a sütési, hűtési és kezelési folyamatok során megtartsa eredeti formáját, és ne törjön és ne repedezzen meg.

(¹) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Töltelék

A „Cornish Pasty” töltelékének hozzávalói:

- szeletelt vagy kockára vágott burgonya,
- karórépa,
- hagyma,
- (a töltelék zöldségtartalma legalább 25 %),
- kockára vágott vagy darált marhahús,
- (a töltelék hústartalma legalább 12,5 %),
- ízlés szerinti fűszerezés, elsősorban só és bors.

A töltelékhez semmilyen más típusú hús, zöldség (például sárgarépa) vagy mesterséges adalékanyag nem használható. A töltelékhez használt alapanyagoknak a tésztaborítás lezárásakor nyerseknek kell lenniük.

Megjegyzés: Cornwallban a karórépát (angolul „swede”, latinul *brassica napobrassica*) hagyományosan tarlórépának (angolul „turnip”, latinul *brassica rapa*) nevezik, vagyis a két fogalom felcserélhető, de valójában karórépát használnak.

A „Cornish Pasty” félkör alakúra van formázva, széleit kézzel vagy géppel úgy illesztik össze, hogy a csavartra hajtogatott összeillesztés a sütemény egyik oldalára – és soha ne a tetejére – essen.

Az elkészített tésztatáskát lassan sütik, hogy a nyers hozzávalók íze a lehető legjobban érvényesülhessen. A „Cornish Pasty” másik megkülönböztető jegye az, hogy bár a hozzávalók külső megjelenésüket, ízüket és szerkezetüket tekintve egymástól igen jól megkülönböztethetőek, a nyers marhahús és a zöldségek ízének egymásba vegyülése teremt meg a termékre jellemző kiegyensúlyozott és természetes ízes aromát. A tésztán szintén enyhén érződik a töltelék íze.

A „Cornish Pasty” nem tartalmaz mesterséges színezéket, ízanyagokat és tartósítószeret. Különböző méretű és tömegű kiszerezésekben kerül forgalomba, különféle kereskedelmi egységekben, úgymint hagyományos hentesüzletekben, pékségekben, szupermarketekben, valamint csemege- és élelmiszerüzletekben.

3.3. Nyersanyagok:

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A tésztatáska összeállítása a sütést megelőzően kötelezően a meghatározott területen történik.

Maga a sütési folyamat nem korlátozódik a földrajzi területre, az összeállított, de meg nem süttöt és/vagy lefagyasztott tésztatáskákat olyan pékségekbe vagy más kereskedelmi egységekbe is küldhetik, ahol azután azokat fogyasztás céljából készre sütik.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

Nem alkalmazandó.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „Cornish Pasty” logót, amely a hitelesítést igazolja, fel kell tüntetni valamennyi csomagoláson és az értékesítési helyen hozzáférhető anyagon.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Cornwall közigazgatási területe.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Cornwall területe éghajlati jellemzőinek – csapadékos és enyhe – és természetföldrajzi adottságainak köszönhetően a marhahús előállításához éppúgy ideális, mint a zöldségek termesztéséhez. A burgonya és a karórépa régóta Cornwall fő zöldségterményei közé tartozik. Noha nem követelmény, hogy az alapanyagok Cornwall területéről származzanak, a gyakorlatban a hozzávalókat még mindig jórészt helyi gazdáktól vásárolják, így a cornwalli gazdák és a cornwalli pékek között régóta fennálló szimbiotikus kapcsolat hagyománya tovább él.

A bányászat Cornwallban sok évszázados múltra tekint vissza, fénykorát a 18–19. században élte. A terület bányászati öröksége olyan jelentős, hogy bár napjainkban bányászati tevékenységet már egyáltalán nem folytatnak, 2006-ban a megye egyes bányászvidékeit a Világörökség részévé nyilvánították.

Ezt a könnyen szállítható és fogyasztható, előre elkészített ételt a bányászok és a gazdaságokban dolgozók vitték magukkal a munkába, mivel céljaiknak teljesen megfelelt. Méretének és formájának köszönhetően szállítása nem okozott gondot (általában zsebre tették), a tésztaborítás egyben megtartotta a tölteléket, és elég tartós is volt ahhoz, hogy kibírja a szállítást, az egészséges, tápláló hozzávalók pedig a munkásokat a hosszú, kimerítő munkanapok során elegendő energiával látták el. A tesztforma vonatkozóan sok legenda kering, a legelterjedtebb közülük az, amely szerint a félkör alak lehetővé tette az ónbányákban dolgozó munkások számára, hogy a föld alatt biztonsággal felmelegítsék és elfogyasszák. A tesztát ugyanis a szélénél (az oldalra hajtogatott résznél) fogták meg, majd ezt a részt a sok ónbányára jellemző magas arzéntartalom miatt eldobták.

Számtalan történelmi bizonyíték igazolja a „Cornish Pasty” jelentőségét a megye konyhaművészeti örökségében. A tesztatáska a 16–17. században vált közismertté, jellegzetes cornwalli identitását pedig az elmúlt kétszáz év során nyerte el.

A kutatások szerint a tesztatáska és Cornwall közötti képzetársítás a megyehatáron belül és kívül ma is olyan erőteljes, mint kétszáz évvel ezelőtt. Cornwallba a vasúti hálózat kiépülése óta látogatnak el a turisták, és a „Cornish Pasty” az idelátogatók számára kínált élmények sorában kihagyhatatlanná vált. Cornwallban kutatások vizsgálták a helyi ételekkel kapcsolatos attitűdöket, és az eredmények szerint a megyébe látogatók leggyakrabban a „Cornish Clotted Cream”-et (cornwalli sűrű tejszín; már megkapta az OEM minősítést) és a „Cornish Pasty”-t kóstolják meg. Sokat elárul, hogy a megkérdezettek a megyébe tett látogatás során kóstolt tesztatáskát nevezték „valódi tesztatáskának”, ami jelzi, hogy milyen számottevő az eltérés a Cornwallból származó „Cornish Pasty” és a nagy tömegben árusított, közönségesebb változat között, amely jelenleg ugyanazt a nevet viselheti. Ezenkívül a turisták a legnagyobb valószínűséggel a „Cornish Pasty”-ből és a „Cornish Clotted Cream”-ből vásárolnak hazavitel céljára, vagy postai megrendelés útján, vagy pedig a helyi kereskedelmi egységekben (forrás: Ruth Huxley: *Consumer Attitudes to Cornish Produce*, 2002).

5.2. A termék sajátosságai:

A „Cornish Pasty” külső megjelenésének sajátosságai a félkör alak és a csavartra hajtogatott szélek. A tesztatáskát úgy formázták meg, hogy könnyen (rendszerint zsebben) szállítható legyen, illetve a forma lehetővé tette az ónbányákban dolgozó munkások számára, hogy a föld alatt biztonsággal felmelegíthető és elfogyasztható legyen. A tesztát a szélénél (az oldalra hajtogatott résznél) fogták meg, majd ezt a részt a sok ónbányára jellemző magas arzéntartalom miatt eldobták. A tésztaborítás egyben megtartotta a tölteléket, és elég tartós is volt ahhoz, hogy kibírja a szállítást, az egészséges, tápláló hozzávalók pedig a munkásokat a hosszú, kimerítő munkanapok során elegendő energiával látták el.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolatot:

A „Cornish Pasty” Cornwall konyhaművészeti örökségében előkelő és biztos helyet foglal el, és jó néhány évszázada írásban is megemlékeznek róla. A tészatáska a 16–17. században vált közismertté, jellegzetes cornwalli identitását az elmúlt kétszáz év során nyerte el.

A 18. század végére a „Cornish Pasty” a cornwalli munkásemberek és családjaik étrendjének állandó elemévé vált. Ezt a könnyen szállítható és fogyasztható, előre elkészített ételt a bányászok és a gazdaságokban dolgozók vitték magukkal a munkába, mivel céljaiknak teljesen megfelelt.

Worgan 1808-ban kiadott, *Agricultural Survey of Cornwall* című művében vannak arra vonatkozó utalások, hogy a „Cornish Pasty” hagyományos cornwalli étel. Az egyik utalás például így szól: „A dolgozó ember rendszerint egy kis marhahússal töltött tészatáskát vitt magával” (*the labouring man having usually a bit of beef for his pasty*). Az 1860-as évekből származó feljegyzések szerint a bányákban dolgozó gyerekek többek között szintén tészatáskát vittek magukkal uzsonnára vagy ebédre (az uzsonna és az ebéd megnevezése helyi nyelvjárásban: *crib* és *crout*).

A 20. század elejére már az egész megyében igen elterjedté vált a „Cornish Pasty” előállítása: ez volt a gazdaságokban és bányákban dolgozók alapvető eledele. Vannak például kb. 1901–1910 környékéről származó, Edward-korabeli képeslapok, amelyeken a „Cornish Pasty” látható, a *Good Things in England* (1922) és a *Cornish Recipes, Ancient and Modern* (1929) című szakácskönyvekből származó részletek pedig hagyományos tészatáska-recepteket közölnek.

Kutatások szerint a tészatáska és Cornwall közötti képzettársítás a megyehatáron belül és kívül ma is olyan erőteljes, mint kétszáz évvel ezelőtt. Cornwallba a vasúti hálózat kiépülése óta látogatnak el a turisták, és a „Cornish Pasty” az idelátogatók számára kínált élmények sorában immár kihagyhatatlan.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

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