ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2017/C 19/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„CORNISH SARDINES“

ЕС №: UK-PGI-0105-01306 – 29.1.2015

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Група заявител и законен интерес**

   Адрес: Cornish Sardine Management Association
   Admiralty Boat House
   The Strand
   Newlyn
   Penzance
   Cornwall TR18 5HL
   UNITED KINGDOM

   Тел. +44 1736 364324
   Електронна поща: info@seafoodcornwalltraining.co.uk & r_caslake@seafish.co.uk

   Cornish Sardine Management Association (Сдружение за управление на „Cornish Sardines“, CSMA) представлява всички кораби със заграждащи мрежи, участващи в риболова на сардина, и преработвателите на сардина в рамките на определените в настоящия документ граници.

2. **Държава членка или трета държава**

   Обединено кралство

3. **Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения**

   — ☐ Наименование на продукта

   — ☒ Описание на продукта

   — ☒ Географски район

   — ☒ Доказателство за произход

   — ☒ Метод на производство

   — ☒ Връзка

   — ☐ Етикетиране

   — ☒ Друго: актуализиране на данните за групата заявител

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

4. **Вид на изменението/измененията**

— ☒ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

— ☐ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

5. **Изменение/изменения**

Измененията са необходими, за да се актуализират промени, свързани с:

— наименованието на органа за управление на рибарството, посочен навсякъде в продуктовата спецификация за „Cornish Sardines“. Cornwall Sea Fisheries Committee (Корнуолски комитет по морски аквакултури, CSFC) се заменя с Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (Корнуолски орган по крайбрежен риболов и опазване на ресурсите, CIFCA),

— актуализиране на практиката за разтоварване на сушата на „Cornish Sardines“. Поради придвижването на рибата пò на изток и в интерес на запазването на стандартите за нейното качество, е необходимо да се разшири географският район, като се включи пристанището на Плимут единствено за целите на разтоварване на сушата и преработване; зоната на улов ще остане непроменена и се отнася до морските зони от новата юрисдикция (участък) на Cornwall Inshore Fisheries and Conservation (CIFCA). Тази промяна на практиката в сектора настъпва в резултат на преместването на пасажите от сардина в посока на изток. Това преместване на изток вероятно се дължи на промените в океанските течения, породени от изменението на климата. Температурата на водата в посока на изток е средно с 2 градуса по Целзий по-висока по данни на Плимутските морски лаборатории, снети чрез спътник и станции на буй, които освен това показват ръст на зоопланктонните запаси, служещи за храна на полово зрелите екземпляри сардина. Нетрайният характер на рибата изисква бързото ѝ разтоварване и преработване на сушата, за да се запазят качеството и високите стандарти. Преместването на изток на пасажите сардина в границите на определения географски район налага Плимут — единственото пристанище в неприливна област на източния край на зоната за улов, разполагащо с възможност за обработване, разтоварване на сушата и преработване на улова в рамките на определеното време — да бъде включен като пункт за разтоварване на сушата и преработване. Съществува стара традиция корабите за риболов на „Cornish Sardines“ да домуват в пристанището на Плимут поради близостта му до риболовните зони; то дълго време е имало централно значение при риболова с гриб, както отбелязва Криспин Гил през 1979 г. в книгата си *Plymouth — A New History* („Плимут — нова история“). Там се посочва как търговци в Плимут още през XVI век разработват пазара за износ на сардина. Търговците изграждали избени помещения в района на Плимут, за да обработват и съхраняват рибата. В „Бележки за риболова на херинга и сардина и риболова с парагади“, датиращи от 1889/90 г., се посочва: „всички купувачи на сардина от югозападната част в определени периоди разполагаха със свои центрове в Плимут“.

По традиция Плимут е предлагал пазар с възможности за разтоварване на сушата и преработване, необходими за продажбата, преработката и пласирането на сардина, като е позволявал поддържане на качеството чрез максимално съкращаване на времето от улова до разтоварването. Градът продължава да изпълнява тези функции, а освен това разполага и с условия за рибарите да почистват и изкърпват мрежите си чрез традиционни методи за плетене на мрежи. Въпросът с безопасността и предлагането на сигурен заслон за плавателните съдове при лошо време също така определя значението на Плимут като пристанище за риболова на „Cornish Sardines“. Ако съдовете, ловящи риба в района на Plymouth Sound, не разтоварят своя улов в Плимут, те трябва да се отправят към пристанища на запад, без при пристигането си да имат гаранция, че ще могат да акостират, поради приливния характер на пристанищата като Looe и Polperro. Удълженото времетраене на плаването до тези пристанища би могло да застраши безопасността на плавателните съдове от гледна точка на тяхната стабилност, когато трябва да плават с пълен товар по-надалече, за да разтоварят своя улов. Удълженото плавателно време също така вреди на качеството на улова.

a) *Описание*

Основание за изменението:

Актуализиране на указания географски район, за да се вземе под внимание поисканата промяна на този район.

Изменя се, както следва:

„„Cornish Sardines“ е наименованието, дадено на пелагичната риба от вида Sardina pilchardus, която е уловена, разтоварена на суша и преработена в определения географски район. В разговорния език тази риба се нарича „pilchard“ (сардина).“

б) *Географски район*

Основание за изменението:

Актуализиране на данните за държавните органи и разширяване на географския район с цел включване на пристанищната зона на Плимут (единствено за целите на разтоварване на сушата и преработване), която попада в обхвата на пощенски код PL4; зоната на улов ще остане непроменена (морските зони под юрисдикцията на Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA), аналогични на зоните, определени от Cornish Sea Fisheries Committee (CSFC) за извършване на улов). Този пощенски код обхваща зоната на дока за разтоварване на риба и рибния пазар в Плимут.

Разширението е необходимо, за да се вземе под внимание движението на пасажите сардина, които са се придвижили на изток. Това преместване на изток вероятно се дължи на промените в океанските течения, породени от изменението на климата. Температурата на водата в посока на изток е средно с 2 градуса по Целзий по-висока по данни на Плимутските морски лаборатории, снети чрез спътник и станции на буй, които освен това показват ръст на зоопланктонните запаси, служещи за храна на полово зрелите екземпляри сардина.

Изменя се, както следва:

„Графство Корнуол. Районът за улов на сардина се определя като морските зони под юрисдикцията на Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (Корнуолски орган по крайбрежен риболов и опазване на ресурсите, CIFCA) (наричан също участък на CIFCA) — на разстояние до шест мили от бреговата линия на Корнуол. Включена е също пристанищната зона на Плимут в обхвата на пощенски код PL4 — единствено за разтоварване на сушата и преработване.

Участъкът на CIFCA се простира от Marsland Mouth на северния бряг на Корнуол по крайбрежието до западния край на Plymouth Breakwater в Plymouth Sound на южния бряг, обхваща всички води на разстояние до шест мили от брега и включва реките и устията до границите на прилива. Участъкът се измерва по изходните линии от 1983 г., както са били към 25 януари 1983 г. и които може да се определят по оголени скали, включително Eddystone Rock, и други издатини по време на отлив. Изходните линии са в съответствие с Кралския указ в Съвета относно териториалните води, 1964 г. (Territorial Waters Order in Council 1964, 1965 III, стр. 6452A), изменен с Кралския указ в Съвета относно териториалните води (изменение), 1979 г. (Territorial Waters (Amendment) Order in Council 1979, 1979 II, стр. 2866).“

в) *Доказателство за произход*

Основание за изменението:

Актуализиране на посочените държавни органи с актуална информация.

Първият параграф се изменя, както следва:

„След като приключат риболова, риболовците записват информацията, включително тонажа, местоположението и дълбочината на улов, риболовните методи, данните за прилова и др., още докато са на плавателните съдове. Cornish Sardine Management Association (Сдружение за управление на „Cornish Sardines“, CSMA) събира информацията, за да я запише в своите бази данни. От CSMA са длъжни да гарантират, че шкиперите и собствениците записват и предават на CSMA данните за своя улов. Тази информация е доказателство, че продуктът е уловен в границите на географския район. CIFCA и Marine Management Organisation (Организация за морско управление) разполагат със свободен достъп до информацията, а събраните данни се използват от CSMA за определяне на годишния улов на единица усилие.“

Третият параграф се изменя, както следва:

„Всеки улов се записва и наблюдава от CIFCA и Marine Management Organisation (MMO).“

г) *Метод на производство*

Основание за изменението:

Заличаване на позоваването на посочените държавни органи, което в момента е неактуално, и отчитане на предложеното включване на пристанищната зона на Плимут в описанието на географския район във връзка с преработването.

Първият параграф се изменя, както следва:

„Плавателните съдове излизат в морето от пристанища в географския район; за улова на „Cornish Sardines“ те използват заграждащи мрежи и плаващи мрежи.“

Вторият параграф се изменя, както следва:

„„Cornish Sardines“ се изтеглят на борда от плаващите или заграждащите мрежи. След като бъдат качени на борда, „Cornish Sardines“ се съхраняват в лед, за да се запази тяхното качество и свежест. Плавателните съдове използват изолирани контейнери, а някои използват рибни трюмове, където да съхраняват рибата в охладено състояние, преди да бъде откарана на сушата.“

Третият параграф се изменя, както следва:

„При пристигане на сушата сардината се продава на търговци и преработватели на риба или направо от кораба, или на рибна борса. Купувачите товарят рибата от кея или пазара и я отнасят до своята местна фабрика. Риболовците записват преработвателите, изкупили рибата им, за да се гарантира проследимост по цялата верига на доставки.“

Основание за изменението:

Актуализиране на текста на последното тире относно опаковането. Изискването за пакетиране до 10 kg следва да бъде заличено, тъй като тази практика вече не се прилага.

Четвъртият параграф се изменя, както следва:

Заличава се петото тире: „Опаковането се определя като пакетиране в отделни опаковки от по-малко от 10 kg“.

Петият параграф се изменя, както следва:

„Целите екземпляри от рибата се поставят в лед и хладилни кутии за превозване до клиентите. В останалите случаи рибата се замразява и поставя в кутии или пликове за съхраняване в замразено състояние и се експедира към клиентите.“

д) *Връзка*

Основание за изменението:

Актуализиране на посочените държавни органи с актуална информация и включване на Плимут там, където е посочен географският район на преработване.

Петият параграф се изменя, както следва:

Изменя се изразът „на разстояние до 6 мили от брега в района на Корнуолския комитет по морски аквакултури“, както следва: „на разстояние до 6 мили от брега в новоопределения район на CIFCA“.

Осмият (предпоследният) параграф се изменя, както следва:

„Нетрайният характер на рибата изисква бързото ѝ разтоварване на сушата. Риболовните съдове се връщат в местните пристанища, откъдето рибата се пренася до фабриките за опаковане, съхранение и преработване. Разтоварването на сушата и преработването на „Cornish Sardines“ се извършва в границите на определения географски район от риболовния участък на CIFCA, Корнуол, и административната/пристанищната зона на Плимут, намираща се в обхвата на пощенски код PL4. Този район включва заливи и пристанища, в които в миналото традиционно се е извършвало преработването. Съвременните технологии и стандарти за хигиена и натискът върху крайбрежните имоти днес са довели до прехвърлянето на обработването на рибата от избените помещения в селските пристанища към фабриките в индустриалните зони, но всички фабрики са в границите на определения географски район.“

е) *Друго*

Необходимо е изменение на раздел 2 от продуктовата спецификация, в който са посочени данните за групата заявител. Това се налага, за да се отчете промяната на адреса и данните за контакт.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„CORNISH SARDINES“

ЕС №: UK-PGI-0105-01306 – 29.1.2015

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование**

„Cornish Sardines“

2. **Държава членка или трета държава**

Обединено кралство

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.7. Прясна риба, мекотели и ракообразни и производни продукти от тях

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

„Cornish Sardines“ е наименованието, дадено на пелагичната риба от вида *Sardina pilchardus*, която е уловена, разтоварена на суша и преработена в определения географски район. В разговорния език тази риба се нарича „pilchard“ (сардина).

„Cornish Sardines“ са с металнозелен или маслинензелен гръб, златисти отстрани и със седефеносребристи оттенъци до сребристобял цвят на корема. Покрай страничните линии в горната част има поредица от тъмни точки, понякога с втора или трета редица отдолу. Размерът на рибата варира според сезона. Един килограм риба сардина трябва да съдържа 9—18 екземпляра.

Месото е твърдо и фино, когато е прясно, но бързо омеква и се влошава експоненциално при повишаване на температурата над 1 °C. Интензивността на вкуса се различава в зависимост от преснотата на рибата и процента на мазнините в месото ѝ.

Пресните „Cornish Sardines“ следва да са блестящи и твърди, като повечето люспи следва да са здрави, а хрилете — тъмнорозови или червени на цвят. Рибите следва да са месести и да миришат на прясно; те са най-подходящи за улов в края на лятото, когато са сочни и богати на вкус. „Cornish Sardines“ може да бъдат продавани както в прясно състояние, така и замразени.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Рибата трябва да бъде уловена в зоната под юрисдикцията на Cornish Inshore Fisheries and Conservation Authority и да бъде разтоварена на сушата и преработена в границите на определения географски район.

В този контекст за преработка се смята всяко едно от следните действия или комбинация от тях: филетиране, отстраняване на главата, отстраняване на вътрешностите, замразяване, мариноване и осоляване.

— филетирането се определя като ръчно или механично отделяне на главата и гръбнака от месото,

— отстраняването на главата и на вътрешностите се определят като отделяне на главата и изваждане на червата, със или без отделяне на опашката,

— замразяването се определя като поставяне и съхраняване на целия продукт при температура под 0 °C, при което той преминава в твърдо състояние,

— осоляването или маринованието се определя като метод за съхраняване на продукта чрез намаляване на водната фаза посредством добавяне на сол и/или киселини, за да се създаде среда, неблагоприятна за водещите до разваляне на продукта бактерии.

Целите екземпляри от рибата се поставят в лед и хладилни кутии за превозване до клиентите. В останалите случаи рибата се замразява и поставя в кутии или пликове за съхраняване в замразено състояние и се експедира към клиентите.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

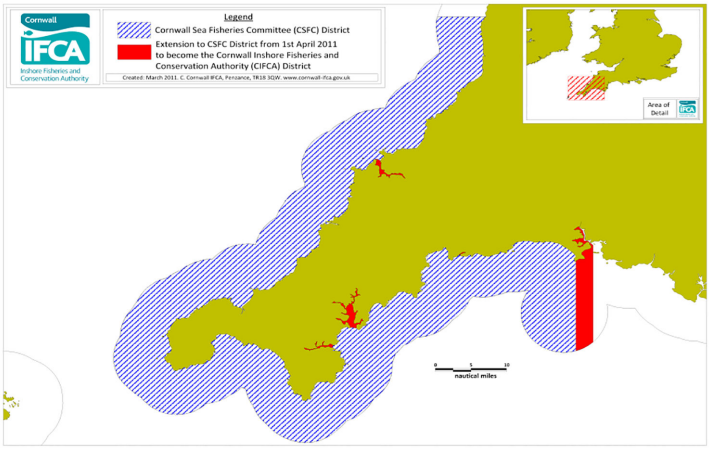
3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Графство Корнуол. Районът за улов на сардина се определя като морските зони под юрисдикцията на Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (Корнуолски орган по крайбрежен риболов и опазване на ресурсите, CIFCA) (наричан също участък на CIFCA) — на разстояние до шест мили от бреговата линия на Корнуол. Включена е също пристанищната зона на Плимут в обхвата на пощенски код PL4 — единствено за разтоварване на сушата и преработване.

Участъкът на CIFCA се простира от Marsland Mouth на северния бряг на Корнуол по крайбрежието до западния край на Plymouth Breakwater в Plymouth Sound на южния бряг, обхваща всички води на разстояние до шест мили от брега и включва реките и устията до границите на прилива. Участъкът се измерва по изходните линии от 1983 г., както са били към 25 януари 1983 г. и които може да се определят по оголени скали, включително Eddystone Rock, и други издатини по време на отлив. Изходните линии са в съответствие с Кралския указ в Съвета относно териториалните води, 1964 г. (Territorial Waters Order in Council 1964, 1965 III, стр. 6452A), изменен с Кралския указ в Съвета относно териториалните води (изменение), 1979 г. (Territorial Waters (Amendment) Order in Council 1979, 1979 II, стр. 2866).



5. **Връзка с географския район**

Съществува съвсем конкретна връзка между географския район и риболовните практики, включващи улова, разтоварването на сушата и преработката на „Cornish Sardines“ — това са добре документирани традиционни методи на риболов. „Cornish Sardines“ биват привлечени в този географски район от неговата среда, т.е. от условията в плитките води на заливите в определения район. Тези води са предпочитаната от рибата среда. Северноатлантическата осцилация (North Atlantic Oscillation, NAO) е основното климатично явление в тази част от Атлантическия океан, в която се намира определеният географски район, и главно от нея зависят температурите, приливите и отливите, определящи и местонахождението на фитопланктона, който служи за храна на „Cornish Sardines“.

Конкретната връзка с географския район се крие във факта, че уловът на сардината се извършва, когато рибата се премести в плитките заливи. Този специфичен метод на риболов е наследен от традиционната практика на предишните поколения.

Сардината традиционно се лови, когато дойде по-близо до брега. В миналото на скалите заставали наблюдатели, които следели за появата на рибните пасажи и насочвали (с помощта на семафор) плавателните съдове, от които се извършвал уловът. Границите на района се определяли от обсега на човешкия поглед от върха на скалите. Тази традиция е запазена и до днес; от поколение на поколение били предавани знанията как да се откриват рибните стада, въпреки че съвременните технологии са заменили наблюдението от скалите. Включването на съвременните технологии е довело до увеличаване на разстоянието от брега през десетилетията, но местните плавателни съдове продължават да се придържат на разстояние от брега в рамките на човешкия поглед, когато следват рибата при събирането ѝ в плитките води. Географските граници на риболовните дейности са винаги на разстояние до 6 мили от брега в новоопределения район на CIFCA и следователно този район съответства на зоната на улова. Поради нетрайния характер на рибата обработването и близостта до пристанище на разтоварване са от основно значение за качеството на разтоварения продукт.

Историческата традиция и методът на риболов, разтоварване на сушата и преработване на сардината в определения географски район, съхранени от стари времена, стоят в основата на връзката с географския район. Днес рибата се лови чрез съвременни устойчиви риболовни методи, които гарантират доброто управление на процеса.

Уловът

Поради жизнения си цикъл рибата трябва да плува по-близо до брега; с появата на рибните пасажи са свързани традиционните риболовни методи, които в исторически план са се превърнали в събитие за местната общност. Рибарите и местното население заедно прибирали рибата.

Въпреки че методите са еволюирали, риболовът продължава да бъде жизненоважна част от икономиката на Югозапада. Флотилия от различни плавателни съдове продължава да извършва улов на „Cornish Sardines“ от пристанищата и заливите, намиращи се в границите на определения район.

За отдавнашната традиция на улов на „Cornish Sardines“ в района свидетелстват уменията, придобити от риболовците на сардина. Сред тези умения, предавани от поколение на поколение, са не само способността за установяване на местоположението на сардината и успешното ѝ улавяне, но и внимателното ѝ обработване, позволяващо да се запази качеството на уловената риба.

Успехът на риболова зависи и от традицията плавателните съдове от едно пристанище или от една група предприятия да действат заедно като екип.

Разтоварване на сушата и преработване

В миналото всяко пристанище разполагало с помещения за съхраняване и преработване (изби), а местното население се включвало в дейността, за да се осигури бързото преработване на продуктите. По подобен начин днес нетрайният характер на рибата изисква бързото ѝ разтоварване на сушата. Риболовните съдове се връщат в местните си пристанища и оттам рибата се пренася до фабриките за преработване, опаковане и съхранение.

Рибата се преработва в границите на определения географски район. Този район включва заливите и пристанищата, в които в миналото традиционно се е извършвало преработването. Съвременните технологии и стандарти за хигиена и натискът върху крайбрежните имоти днес са довели до прехвърлянето на обработването на рибата от избените помещения в селските пристанища към фабриките в индустриалните зони, но всички фабрики са разположени в географския район.

Разтоварването на сушата и преработването на рибата трябва да се извършва на територията на Корнуол и пристанищната зона на Плимут, която попада в обхвата на пощенски код PL4.

Репутация

Името „Корнуол“ и прилагателното „корнуолски“ са били използвани от векове за обозначаване на тези рибни продукти и следователно репутацията им е тясно свързана с рибата, която се лови, разтоварва на сушата и преработва в географския район.

Първите сведения за износ на осолена сардина (известна по онова време като „pilchards“) датират от 1555 г., като се споменава, че износът бил извършван от корнуолското пристанище Looe. През XVII и XVIII век този износ станал една от главните опори на корнуолската рибна промишленост, като през 1871 г. е отбелязано най-голямото количество разтоварена на сушата риба — около 16 000 тона. Рибата била изнасяна главно за европейските католически държави, най-вече за Италия, в чиито северни области продуктът бил известен под името „Salacche Inglesi“.

Употребата на наименованието „Cornish Sardines“ и репутацията на качеството на продукта нарастват през последните 10 години благодарение на усилията на членовете на Cornish Sardine Management Association и благодарение на високото качество на техния продукт. Обемът на продажбите на „Cornish Sardines“ се увеличава постоянно, особено на пазара на дребно в Обединеното кралство, където продуктът е получил широко признание.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/571339/cornish-sardines.pdf