JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2017/C 19/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]).

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU/CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„CORNISH SARDINES“

EU č.: UK-PGI-0105–01306 – 29.1.2015

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

Cornish Sardine Management Association
Adresa: Admiralty Boat House
The Strand
Newlyn
Penzance
Cornwall TR18 5HL
SPOJENÉ KRÁLOVSTVÍ

Tel. +44 1736 364324
E-mail: info@seafoodcornwalltraining.co.uk & r_caslake@seafish.co.uk

Cornish Sardine Management Association (CSMA) zastupuje všechny lodě s kruhovými sítěmi provozující lov sardinek a podniky zpracovávající sardinky v hranicích vymezených v tomto dokumentu.

2. **Členský stát nebo třetí země**

Spojené království

3. **Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

— ☐ Název produktu

— ☒ Popis produktu

— ☒ Zeměpisná oblast

— ☒ Důkaz původu

— ☒ Metoda produkce

— ☒ Souvislost

— ☐ Označování

— ☒ Jiná: aktualizovat údaje týkající se seskupení žadatelů

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. **Druh změny (změn)**

— ☒ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

— ☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

5. **Změna (změny)**

Aktualizace vyžaduje následující změny:

— název orgánu pro řízení rybolovu uvedený ve specifikaci produktu „Cornish Sardines“. Cornish Sea Fisheries Committee (CSFC) byl nahrazen názvem Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA),

— aktualizace postupů vykládky „Cornish Sardines“. V důsledku pohybu ryb dále na východ a v zájmu zachování norem kvality ryb je třeba rozšířit zeměpisnou oblast o přístav Plymouth, a to pouze pro účely vykládky a zpracovatelské účely, zatímco oblast odlovu zůstává nezměněna a vztahuje se na mořské oblasti (region) nově pod pravomocí orgánu Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA). Tato změna praxe v příslušném odvětví vznikla v důsledku posunu hejn sardinek směrem na východ. K tomuto posunu směrem na východ pravděpodobně došlo v důsledku změny oceánských proudů vyvolané změnou klimatu. Podle záznamů plymouthského centra pro výzkum moře ze satelitů a bójí byla teplota vody na východě v průměru o 2 stupně Celsia vyšší, což ukazuje také nárůst výskytu zooplanktonu, kterým se dospělé sardinky krmí. Protože jsou ryby zranitelné, je třeba jejich rychlé vyložení a zpracování na pevnině, aby se zachovala kvalita a přísné normy. Přesun hejn sardinek na východ ve vymezené zeměpisné oblasti vyžaduje, aby Plymouth, jako jediný přístav bez přílivu na východním konci oblasti odlovu, který dokáže zajistit vykládání a zpracování úlovku a manipulaci s ním ve stanovené lhůtě, byl zařazen jako místo vykládky a zpracování. Je již dlouholetou tradicí, že rybářské lodě pro lov „Cornish Sardines“ kotví v přístavu Plymouth, protože se nachází blízko oblastí rybolovu a přístav hraje již dlouho zásadní roli v rybolovu tažnými sítěmi, jak uvedl Crispin Gill v roce 1979 ve své knize „Plymouth – nová historie“. Již od 16. století nacházíme zmínky o obchodnících z Plymouthu, kteří provozují vývoz sardinek. Obchodníci vybudovali v plymouthské oblasti sklepy na zpracování a skladování ryb. V komentářích o rybolovu sleďů, rybolovu za pomoci lovných šňůr a rybolovu sardinek z roku 1889–90 se uvádí: „Všichni kupci sardinek z jihozápadní Anglie měli v určitém období sídlo v Plymouthu“.

Plymouth byl tradičně trhem s vykládacími a zpracovatelskými kapacitami potřebnými k prodeji, zpracování a distribuci sardinek, při současném zachování kvality prostřednictvím minimalizace doby od výlovu až po vyložení. Plymouth i nadále plní tyto úkoly a má vybavení pro rybáře na čištění a opravu sítí s použitím tradičních metod výroby sítí. Otázka bezpečnosti a zajištění bezpečného přístavu pro lodě, kde mohou v případě špatného počasí najít útočiště, je pro Plymouth jakožto přístav pro rybolov „Cornish Sardines“ také důležitá. Pokud by lodě, které loví ryby v oblasti zálivu Plymouth Sound, nepředaly svůj úlovek v Plymouthu, musely by plout do přístavů na západě bez záruky, že v nich po příchodu naleznou útočiště, kvůli přílivovým a odlivovým podmínkám přístavů jako Looe a Polperro. Delší čas strávený plavbou do těchto přístavů by měl důsledky pro bezpečnost z hlediska stability plně naložených lodí, které musí plout déle, aby vyložily své úlovky. Delší doba plavby má také škodlivý vliv na kvalitu úlovku.

a) *Popis*

Důvod změny:

Aktualizovat odkaz na zeměpisnou oblast s cílem zohlednit požadovanou změnu, pokud jde o zeměpisnou oblast.

Změna:

„„Cornish Sardines“ (cornwallskými sardinkami) rozumíme pelagický druh ryby druhu *Sardina pilchardus*, která byla ulovena, vyložena a zpracována v geograficky vymezené oblasti. Obecné jméno této ryby je sardinka“.

b) *Zeměpisná oblast*

Důvod změny:

Aktualizovat údaje vládních orgánů a rozšířit zeměpisnou oblast, aby zahrnovala přístavní oblast města Plymouth (pouze pro účely vykládky a zpracování), která spadá pod poštovní směrovací číslo PL4; oblast odlovu zůstává nezměněna (mořské oblasti pod pravomocí orgánu Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA), analogické k oblastem definovaným orgánem Cornish Sea Fisheries Committee pro rybolov). Území s tímto poštovním směrovacím číslem zahrnuje oblast doků na vykládání ryb a rybí trh v Plymouthu.

Toto rozšíření je třeba, aby se zohlednilo, že se hejna sardinek posunula směrem na východ. K tomuto posunu směrem na východ pravděpodobně došlo v důsledku změny oceánských proudů vyvolané změnou klimatu. Podle záznamů plymouthského centra pro výzkum moře ze satelitů a bójí byla teplota vody na východě v průměru o 2 stupně Celsia vyšší, což ukazuje také nárůst výskytu zooplanktonu, kterým se dospělé sardinky krmí.

Změna:

„Hrabství Cornwall. Lov sardinek bude vymezen jako mořské oblasti pod pravomocí orgánu Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (region CIFCA) – do šesti mil od cornwallského pobřeží. Zahrnuta je také oblast města Plymouth pokrytá poštovním směrovacím číslem PL4, a to pouze pro vykládání a zpracování.

Region CIFCA se rozprostírá od Marsland Mouth na severním pobřeží Cornwallu, podél pobřeží až k západnímu konci plymouthského vlnolamu v zálivu Plymouth Sound na jižním pobřeží a zahrnuje všechny vody až do hranice šesti mil a řeky a ústí řek až do hranice přílivu. Region se měří od základních linií roku 1983 tak, jak existovaly 25. ledna 1983, což může být od útesů vystavených účinkům počasí včetně Eddystonských skalisek a jiných vynořujících se vyvýšenin. Základní linie jsou v souladu s vyhláškou o výsostných vodách z roku 1964 (Territorial Waters Order in Council 1964, 1965 III s. 6452) změněným výnosem o výsostných vodách (změna) z roku 1979 (1979 III s. 2866)“.

c) *Důkaz původu*

Důvod změny:

Aktualizovat vládní orgány uvedené ve stávajících informacích.

První odstavec se mění takto:

„Po uskutečnění odlovu rybáři zapíší údaje včetně tonáže, místa a hloubky výlovu, způsobů rybolovu a záznamu o vedlejším úlovku, dokud jsou ještě na lodích. Informace shromažďuje Cornish Sardine Management Association (CSMA) za účelem jejich zaznamenání do své databáze. CSMA požaduje, aby velitelé a majitelé lodí zapisovali údaje o svých úlovcích a předkládali je CSMA. Tyto informace jsou důkazy o tom, že produkt byl uloven v zeměpisné oblasti. Informace se bezplatně poskytují úřadu CIFCA a organizaci Marine Management Organisation, a sdružení CSMA použije shromážděné údaje pro vyhodnocení ročního úlovku na jednotku“.

Třetí odstavec se mění takto:

„Všechny úlovky zaznamenává a monitoruje CIFCA a Marine Management Organisation (MMO)“.

d) *Způsob produkce*

Důvod změny:

Odstranit odkaz na uvedené vládní orgány, který je již zastaralý, a vzít v úvahu navrhované začlenění přístavní oblasti Plymouth, když se popisuje zeměpisná oblast ve vztahu ke zpracování.

První odstavec se mění takto:

„Lodě, které plují na moře z přístavů v zeměpisné oblasti, používají k lovu „Cornish Sardines“ kruhové a vlečné sítě“.

Druhý odstavec se mění takto:

„„Cornish Sardines“ se z vlečných nebo kruhových sítí přeloží na palubu. Jakmile jsou „Cornish Sardines“ na palubě, chladí se ledem, aby se zachovala jejich kvalita a čerstvost. Lodě používají izolované nádoby a některé lodě používají úložny ryb v chladném prostředí, než se přepraví na pevninu“.

Třetí odstavec se mění takto:

„Na zemi se sardinky prodávají obchodníkům a zpracovatelům ryb buď přímo z lodi, nebo na aukčním trhu. Kupující si vybírají ryby z přístavního mola nebo na trhu a přepravují je do svého závodu. Rybáři zaznamenávají, kteří zpracovatelé ryby koupili, s cílem zajistit jejich sledovatelnost v celém dodavatelském řetězci“.

Důvod změny:

Aktualizovat znění poslední odrážky, která se týká balení. Požadavek na balení do 10 kg by se měl vypustit, neboť v praxi se již nepoužívá.

Změnit čtvrtý odstavec:

Vypustit 5. odrážku: „Balením rozumíme zabalení do jednotlivých obalů s maximální hmotností 10 kg“.

Pátý odstavec se mění takto:

„Čerstvé ryby jsou při přepravě k zákazníkům vcelku zabaleny v ledu a chladících kontejnerech. Jinak jsou před dodávkou zákazníkům ryby zamrazeny a zabaleny do boxů nebo chladicích pytlů“.

e) *Souvislosti*

Důvod změny:

Aktualizovat vládní orgány uvedené v této informaci a zařadit město Plymouth, kde je uvedena zeměpisná oblast zpracování.

Změnit pátý odstavec:

Text „v rámci 6 mílové hranice CFCS“ nahradit zněním „v rámci 6 mílové hranice CIFCA.“

Změnit odstavec osm (předposlední odstavec) takto:

„Protože jsou ryby zranitelné, je třeba jejich rychlé vyložení. Lodě se vracejí do místních přístavů a odtud se ryby převážejí do podniků, které je balí, skladují a zpracovávají. Vykládání a zpracování „Cornish Sardines“ se musí provádět ve vymezené zeměpisné oblasti rybářského regionu CIFCA v Cornwallu a administrativní/přístavní oblasti Plymouthu pokryté poštovním směrovacím číslem PL4. Tato oblast zahrnuje tradiční zátoky a přístavy, kde se ryby zpracovávaly v minulosti. Moderní technologie, hygienické normy a tlak na pozemky na pobřeží způsobily, že zpracovatelské podniky nacházející se v průmyslových zónách Cornwallu nahradily rybí sklepy vesnických přístavů. Všechny závody jsou ve vymezené zeměpisné oblasti“.

f) *Jiné*

Je třeba změnit oddíl 2 specifikace produktu, který obsahuje údaje o seskupení žadatelů. Je to nezbytné, má-li se zohlednit změna adresy a kontaktní údaje.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„CORNISH SARDINES“

EU č.: UK-PGI-0105–01306 – 29.1.2015

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název**

„Cornish Sardines“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Spojené království

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.7: Čerstvé ryby, měkkýši a korýši a výrobky z nich získané

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Cornish Sardines“ (cornwallskými sardinkami) rozumíme pelagický druh ryby druhu *Sardina pilchardus*, která byla ulovena, vyložena a zpracována v geograficky vymezené oblasti. Obecné jméno této ryby je sardinka.

„Cornish Sardines“ jsou podél hřbetu kovově zelené nebo olivově zabarvené, na bocích zlaté a jejich břicho se leskne perleťově stříbrně až bělostříbrně. Vyšší části jejich boků jsou posety řadou tmavých skvrn. Tmavé skvrny se někdy objevují i níže ve druhé nebo třetí řadě. Velikost ryby se může lišit v závislosti na ročním období. Každý kilogram sardinek musí čítat 9–18 ryb.

Když jsou sardinky čerstvé, má jejich maso pevnou a jemnou strukturu, která však při teplotě nad 1 °C rychle měkne a exponenciálně ztrácí na kvalitě. Individuální intenzita chuti se liší v závislosti na čerstvosti ryby a na obsahu tuku v mase.

Čerstvé „Cornish Sardines“ by měly být lesklé a pevné, většina šupin by měla být neporušena, žábry by měly být tmavě růžové nebo červené. Měly by být masité a čerstvě vonět. Nejlepší jsou sardinky na konci léta, kdy jsou šťavnaté a chutnají intenzivně. „Cornish Sardines“ se mohou uvádět na trh čerstvé nebo zmrazené.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Ryby musí být ulovené v oblasti pravomoci orgánu Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority a vyloženy a zpracovány ve vymezené zeměpisné oblasti.

Za zpracování se v této souvislosti považuje jedno z druhů zpracování nebo kombinace filetování, odřezávání hlav, kuchání, mrazení, nakládání a solení:

— filetováním rozumíme manuální nebo mechanické oddělování hlavy a páteře od masa,

— odřezáváním hlav a kucháním rozumíme odstraňování hlavy a vnitřností s tím, že ocas se buď ponechá, nebo odstraní,

— zmrazováním rozumíme uvedení produktu na teplotu nižší než nula stupňů Celsia, při kterém produkt nabývá pevné struktury,

— solením a nakládáním rozumíme konzervaci produktu snížením obsahu vody tím, že se přidá sůl a/nebo kyseliny s cílem vytvořit nepříznivé prostředí pro bakterie, přispívající k jejich znehodnocení.

Cerstvé ryby jsou při přepravě k zákazníkům vcelku zabaleny v ledu a chladících kontejnerech. Jinak jsou před dodávkou zákazníkům ryby zamrazeny a zabaleny do boxů nebo chladicích pytlů.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

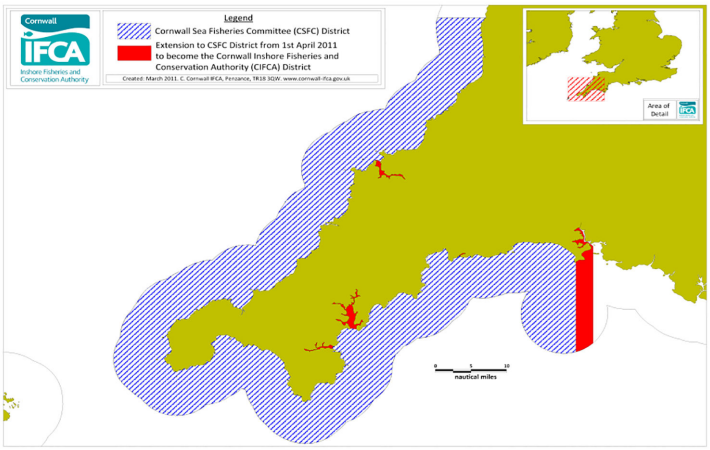
3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Hrabství Cornwall. Lov sardinek bude vymezen jako mořské oblasti pod pravomocí orgánu Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (region CIFCA) – do šesti mil od cornwallského pobřeží. Zahrnuta je také oblast města Plymouth pokrytá poštovním směrovacím číslem PL4, a to pouze pro vykládání a zpracování.

Region CIFCA se rozprostírá od Marsland Mouth na severním pobřeží Cornwallu, podél pobřeží až k západnímu konci plymouthského vlnolamu v zálivu Plymouth Sound na jižním pobřeží a zahrnuje všechny vody až do hranice šesti mil a řeky a ústí řek až do hranic přílivu. Region se měří od základních linií roku 1983 tak, jak existovaly 25. ledna 1983, což může být od útesů vystavených účinkům počasí včetně Eddystonských skalisek a jiných vynořujících se vyvýšenin. Základní linie jsou v souladu s vyhláškou o výsostných vodách z roku 1964 (Territorial Waters Order in Council 1964, 1965 III s. 6452) změněným výnosem o výsostných vodách (změna) z roku 1979 (1979 III s. 2866).



5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Mezi zeměpisnou oblastí a rybářskými metodami zahrnujícími odlov, vyloďování a zpracování cornwallských sardinek existuje velmi specifický vztah. Tyto tradiční rybářské metody jsou ostatně zmiňovány v mnohých pramenech. Cornwallské sardinky do této zeměpisné oblasti přitahuje její přírodní prostředí, tedy podmínky, které skýtají mělké vody zálivů ve vymezené oblasti. Tyto vody jsou oblíbeným prostředím zmíněných ryb. Oscilace severního Atlantiku je hlavním klimatickým jevem atlantické oblasti, ve které se nachází vymezená zeměpisná oblast. Závisí na ni zpravidla teplota moře a příliv a odliv, na nichž poté závisí fytoplankton, kterým se cornwallské sardinky živí.

Specifický vztah se zeměpisnou oblastí spočívá v tom, že sardinky jsou loveny, když se přemisťují do těchto mělkých zálivů. Tato typická metoda rybolovu připomíná tradiční postupy minulých generací.

Ryby byly tradičně loveny, když se přibližovaly k pobřeží. Dříve byla rybí hejna pozorována z vrcholů útesů pozorovateli na posedech. Jakmile hejna spatřili, naváděli signalizací pomocí praporků lodě tak, aby mohly ryby ulovit. Oblast byla ohraničena dohledovou linií z vrcholů útesů. Tradice se udržuje – lokalizace výskytu ryb je předávána z generace na generaci, i když posedy na vrcholech útesů byly nahrazeny moderními technologiemi. Moderní technologie umožnila v průběhu desetiletí zvětšit vzdálenost od břehu, i když místní lodě během lovu ryb houfujících se v mělkých vodách zůstávají na dohled od pobřeží. Zeměpisné ohraničení lovu ryb je vymezeno maximální vzdáleností 6 mil. v rámci revidované hranice CIFCA. Z tohoto důvodu se oblast překrývá s rybářskou zónou. Vzhledem ke zranitelnosti ryb je manipulace a blízkost přístavů vykládky klíčová pro zaručení kvality vykládaného zboží.

Dlouhodobá tradice a postupy používané při lovu sardinek ve vymezené zeměpisné oblasti jsou základem vztahu k zeměpisné oblasti. Sardinky jsou nyní loveny udržitelnými rybolovnými postupy, které zajišťují dobrou správu rybolovu.

Rybolov

V průběhu životního cyklu se musí ryby přiblížit k pobřeží. Výskyt hejn vedl k vytvoření metod tradičního rybářství, jehož činnosti se historicky staly společenskou událostí pro místní obyvatelstvo, které rybářům pomáhalo s úlovkem. Obyvatelé města se scházeli s rybáři, aby jim s rybami pomohli.

I když se metody změnily, rybářství zůstává důležitou součástí hospodářství jihozápadní Anglie. „Cornish Sardines“ jsou i nadále loveny flotilou různých plavidel z přístavů, přístavišť a zátok, které patří do vymezené oblasti.

Dlouhodobá tradice rybolovu „Cornish Sardines“ v této oblasti se projevuje v dovednostech nabytých rybáři, kteří sardinky loví. Dovednosti, které se přenášely z generace na generaci, zahrnují schopnost nejen lokalizovat sardinky a úspěšně je lovit, ale i zkušenosti šetrně s nimi zacházet, aby se zachovala kvalita úlovku.

Úspěšný úlovek závisí i na tradiční týmové práci: spolupracuje zde několik lodí z jednoho přístavu nebo jedné obchodní společnosti.

Vyloďování a zpracování

V minulosti měl každý přístav prostory na skladování a zpracování (rybí sklepy) a místní obyvatelstvo pomáhalo rybářům, aby byly ryby rychle zpracovány. Podobně i v současnosti zranitelnost ryb vyžaduje jejich rychlé vyložení. Lodě se vracejí do místních přístavů a odtud se ryby převážejí do podniků, které je balí, skladují a zpracovávají.

Ryby se zpracovávají ve vymezené zeměpisné oblasti. Tato oblast zahrnuje tradiční zátoky a přístavy, kde se ryby zpracovávaly v minulosti. Moderní technologie, hygienické normy a tlak na pozemky na pobřeží způsobily, že zpracovatelské podniky nacházející se v průmyslových zónách Cornwallu nahradily rybí sklepy vesnických přístavů. Všechny závody jsou ve vymezené zeměpisné oblasti.

Vykládka a zpracování ryb se musí uskutečnit na území Cornwallu a v přístavní oblasti Plymouthu, která spadá pod poštovní směrovací číslo PL4.

Dobrá pověst

Názvy „Cornwall“ a „Cornish“ (cornwallský) byly po staletí používány pro rybí produkty a jsou nyní svojí pověstí silně spjaty s rybami ulovenými, vyloděnými a zpracovanými v této zeměpisné oblasti.

První zmínky o vývozu solených sardinek (známých tehdy pod jménem „pilchards“) pocházejí z roku 1555 z cornwallského přístavu Looe. V průběhu 17. a 18. století se tyto vývozy staly jedním z pilířů odvětví rybářství v Cornwallu, přičemž největší výlovy (přibližně 16 000 tun ryb) byly zaznamenány v roce 1871. Hlavními zeměmi vývozu byly katolické země, zejména Itálie, v jejíž severní části byl produkt známý pod názvem „Salacche Inglesi“.

Používání názvu „Cornish Sardine“ a dobrá pověst jakosti produktu se v posledních 10 letech rozšířily díky intenzivnímu úsilí Cornish Sardine Management Association, jakož i vysoké jakosti daných produktů. Vzrostl objem prodeje cornwallských sardinek, zejména na maloobchodním trhu Spojeného království, kde se těší velké oblibě.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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