ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2017/C 19/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at rejse indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]).

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»CORNISH SARDINES«

EU-nr.: UK-PGI-0105-01306 — 29.1.2015

BOB ( ) BGB (X)

1. **Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Cornish Sardine Management Association
Admiralty Boat House
The Strand
Newlyn
Penzance
Cornwall TR18 5HL
DET FORENEDE KONGERIGE

Tlf. +44 1736364324
E-mail: info@seafoodcornwalltraining.co.uk & r_caslake@seafish.co.uk

Cornish Sardine Management Association (CSMA) repræsenterer alle de ringnotfartøjer, der fører retssag mod sardinfiskeriet og de virksomheder, der forarbejder sardinerne inden for rammerne af nærværende dokument.

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Det Forenede Kongerige

3. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

— ☐ Produktets navn

— ☒ Produktbeskrivelse

— ☒ Geografisk område

— ☒ Oprindelsesbevis

— ☒ Produktionsmetode

— ☒ Tilknytning

— ☐ Mærkning

— ☒ Andet: opdaterede oplysninger om den ansøgende sammenslutning

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

4. **Type ændring(er)**

— ☒ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.

— ☐ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. **Ændring(er)**

Ændringerne er nødvendige for at opdatere ændringer af:

— navnet på den fiskerimyndighed, der nævnes i produktspecifikationen for korniske sardiner. Cornish Sea Fisheries Committee (CSFC) er nu erstattet af Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA)

— landingspraksis for korniske sardiner. Da fiskene har flyttet sig længere mod øst og for at bevare standarderne for fiskekvaliteten, er det blevet nødvendigt at udvide det geografiske område til også at omfatte havnen i Plymouth udelukkende til landing og forarbejdning, hvorimod fangstområdet forbliver uændret og henviser til farvandene henhørende under CIFCA's nye jurisdiktion (distrikt). Denne ændrede praksis i branchen skyldes, at sardinstimerne har flyttet sig mod øst. Denne bevægelse mod øst skyldes sandsynligvis ændringer i havstrømmene som følge af klimaforandringer. Temperaturen i vandet østpå er blevet gennemsnitligt 2 °C varmere ifølge Plymouth Marine Laboratories' optegnelser fra satellitter og bøjer, som også viser en stigning i bestanden af zooplankton, som voksne sardiner lever af. Fiskene er sarte, hvilket betyder, at de hurtigt skal landes og forarbejdes på land for at bevare kvaliteten og den høje standard. Sardinstimernes bevægelse østpå i det afgrænsede geografiske område betyder, at Plymouth, som er den eneste ikke-tidevandshavn i den østlige del af fangstområdet, som kan håndtere, lande og forarbejde fangsten inden for den krævede tidshorisont, skal medtages som landings- og forarbejdningssted. Der er en lang tradition for, at fiskerfartøjer, der fisker efter korniske sardiner, har base i havnen i Plymouth, fordi den ligger tæt på fiskepladserne, og havnen har længe spillet en vigtig rolle inden for notfiskeri, som bemærket af Crispin Gill i 1979 i bogen »Plymouth — A New History«. Der er henvisninger til handlende i Plymouth, der udvikler et eksportmarked for »pilchards«/sardiner helt tilbage til det 16. århundrede. De handlende byggede kældre i området omkring Plymouth til forarbejdning og lagring af fisken. Bemærkninger fra silde-, langline- og pilchard-fiskeri fra 1889-90 vidner om, at »alle købere af pilchards/sardiner fra sydvest var på visse tidspunkter baseret i Plymouth«.

Plymouth havde traditionelt et marked, hvor fiskene kunne landes og forarbejdes med henblik på at sælge, forarbejde og distribuere sardinerne, samtidig med, at man opretholdt kvaliteten ved at minimere den tid, der gik fra fangst til landing. Der er stadig denne mulighed i Plymouth, ligesom der er faciliteter til, at fiskerne kan rense og reparere deres net ved hjælp af traditionelle teknikker. Spørgsmålet om sikkerhed og et sikkert tilflugtssted for fartøjer i perioder med dårligt vejr er også vigtigt for Plymouth som en havn til fiskeri af korniske sardiner. Fartøjer, der fisker i området omkring Plymouth Sound, ville, såfremt de ikke kunne lande deres fangst i Plymouth, ellers skulle søge mod havne mod vest uden nogen garanti for at få ly ved ankomsten på grund af tidevandet i havne som Looe og Polperro. Den længere sejltid til disse havne ville have sikkerhedsmæssige konsekvenser med hensyn til stabiliteten i fuldt lastede fartøjer, der sejler længere for at lande deres fangst. Den længere sejltid har også en skadelig indvirkning på fangstens kvalitet.

a) *Beskrivelse*

Formål med ændringen:

At opdatere henvisningen til det geografiske område for at tage højde for den anmodede ændring af det geografiske område.

Affattes således:

»Cornish Sardines (korniske sardiner) er betegnelsen for fisk af den pelagiske art Sardina pilchardus, der er fanget, landet og forarbejdet i det afgrænsede geografiske område. Disse fisk kaldes også »pilchards« (sardiner)«.

b) *Geografisk område*

Formål med ændringen:

At opdatere oplysningerne om de offentlige myndigheder og udvide det geografiske område, så det også omfatter havnen i Plymouth (udelukkende til landing og forarbejdning), som hører under postnummer PL4. Fangstområdet forbliver uændret (farvandene henhørende under CIFCA's nye jurisdiktion svarende til de farvande, som er defineret af Cornish Sea Fisheries Committee (CSFC) til fangst). Dette postnummer omfatter området med havnen til landing af fisk og fiskemarkedet i Plymouth.

Denne udvidelse er nødvendig for at tage højde for sardinstimerne, som har bevæget sig østpå. Denne bevægelse mod øst skyldes sandsynligvis ændringer i havstrømmene som følge af klimaforandringer. Temperaturen i vandet østpå er blevet gennemsnitligt 2 °C varmere ifølge Plymouth Marine Laboratories' optegnelser fra satellitter og bøjer, som også viser en stigning i bestanden af zooplankton, som voksne sardiner lever af.

Affattes således:

»County of Cornwall. Fangsten af sardiner defineres som de havområder, som er henhørende under CIFCA's jurisdiktion (også kaldet CIFCA-distriktet) — dvs. op til 6 miles fra Cornwalls kyst. Havneområdet i Plymouth, som er omfattet af postnummer PL4, er også omfattet udelukkende til landing og forarbejdning.

Cornwall IFCA-distrikt strækker sig fra Marsland Mouth på Cornwalls nordlige kyst, omkring den vestlige del af Plymouth Breakwater i Plymouth Sound på sydkysten for alle farvande ud til grænsen på 6 miles, og omfatter floder og flodmundinger op til tidevandsgrænsen. Distriktet måles fra 1983-basislinjerne pr. 25. januar 1983, som kan være fra eksponerede klipper, herunder Eddystone Rock, og andre lavvandsforhøjninger. Basislinjerne stemmer overens med Territorial Waters Order in Council 1964 (1965 III s. 6452A) som ændret ved Territorial Waters (Amendment) Order in Council 1979 (1979 II s. 2866)«.

c) *Bevis for oprindelse*

Formål med ændringen:

At opdatere de nævnte offentlige myndigheders oplysninger.

Første afsnit affattes således:

»Efter fangsten registrerer fiskerne oplysninger, herunder tonnage, placering og fangstdybde, fiskemetode, bifangster mv., mens de stadig befinder sig på fartøjerne. Oplysningerne indsamles af Cornish Sardine Management Association (CSMA), som registrerer dem i deres databaser. Det er et krav fra CSMA, at skippere og ejere registrerer og fremsender oplysninger om deres fangst til CSMA. Disse oplysninger er dokumentation for, at produktet blev fanget i det geografiske område. Oplysningerne er til fri rådighed for CIFCA og Marine Management Organisation, og de indsamlede oplysninger, som CSMA bruger til at vurdere den årlige fangst pr. enhed«.

Tredje afsnit affattes således:

»Alle fangster registreres og overvåges af CIFCA og Marine Management Organisation (MMO)«.

d) *Produktionsmetode*

Formål med ændringen:

At fjerne henvisningen til de nævnte offentlige myndigheder, som nu er forældet, og tage højde for den foreslåede indarbejdning af havneområdet i Plymouth, når det geografiske område beskrives i forhold til forarbejdning.

Første afsnit affattes således:

»Fartøjerne søsættes fra havne i det geografiske område, og de benytter ringnet og drivnet til at fange korniske sardiner«.

Andet afsnit affattes således:

»Korniske sardiner bringes om bord fra driv- eller ringnet. Når de korniske sardiner er kommet om bord, nedkøles de med is for at bevare kvaliteten og friskheden. Fartøjerne bruger isolerede beholdere, og visse fartøjer benytter fisketanke til at opbevare fiskene køligt, inden de landes«.

Tredje afsnit affattes således:

»Tilbage på land sælges sardinerne til handlende og forarbejdningsvirksomheder, enten direkte fra fartøjet eller på en auktion. Køberne henter fiskene på kajen eller markedet og transporterer dem til deres lokale fabrik. Fiskerne registrerer, hvilke forarbejdningsvirksomheder som har købt deres fisk for at sikre, at de kan spores i hele forsyningskæden«.

Formål med ændringen:

Teksten under det sidste punkt vedrørende emballering opdateres. Kravet om emballering i beholdere på under 10 kg slettes, da denne praksis ikke længere finder sted.

Fjerde afsnit affattes således:

Femte punkt slettes: »Fiskene emballeres i beholdere på under 10 kg.«

Femte afsnit affattes således:

»Friske, hele sardiner pakkes på is i kølekasser med henblik på transport til kunderne. Ellers nedfryses sardinerne og pakkes i kasser til fryselager og senere levering til kunderne.«

e) *Tilknytning*

Formål med ændringen:

At opdatere de nævnte offentlige myndigheders oplysninger og indarbejde Plymouth, hvor det geografiske område for forarbejdning angives.

Femte afsnit ændres således:

»CSFC-området, dvs. højst 6 miles fra kysten« ændres til »det reviderede CIFCA-område, dvs. højst 6 miles fra kysten«.

Ottende afsnit (næstsidste afsnit) affattes således:

»Sardinernes sarte tilstand kræver, at de straks landes. Bådene sejler tilbage til de lokale havne, hvorfra fiskene sendes til fabrikker for at blive forarbejdet, emballeret og oplagret. Korniske sardiner landes og forarbejdes inden for det afgrænsede geografiske område i CIFCA's fiskeridistrikt, Cornwall og det administrative område/havneområdet i Plymouth, som er omfattet af postnummer PL4. Dette område omfatter de bugter og havne, hvor forarbejdningen tidligere traditionelt blev udført. Moderne teknologi og hygiejnenormer og presset på kystejendommene har nu medført, at fabrikker i industriområder har afløst fiskekældrene i de små kystbyer, men alle fabrikker ligger inden for det afgrænsede geografiske område«.

f) *Andet*

Afsnit 2 i produktspecifikationen, som indeholder oplysninger om den ansøgende sammenslutning, skal ændres. Dette sker for at tage højde for ændringer i adresse og kontaktoplysninger.

ENHEDSDOKUMENT

»CORNISH SARDINES«

EU-nr.: UK-PGI-0105-01306 — 29.1.2015

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Cornish Sardines«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Det Forenede Kongerige

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Type vare*

Kategori 1.7. Frisk fisk, bløddyr, skaldyr og produkter fremstillet af fisk

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Cornish Sardines (korniske sardiner) er betegnelsen for fisk af den pelagiske art Sardina pilchardus, der er fanget, landet og forarbejdet i det afgrænsede geografiske område. Disse fisk kaldes også »pilchards« (sardiner).

Korniske sardiner er metal- eller olivengrønne på ryggen og har gyldne sider og en perlehvid eller sølvhvid bug. Der ses en række mørke pletter på den øvre del af siderne og af og til en anden eller tredje række nedenunder. Fiskens størrelse varierer afhængigt af årstiden. Hvert kilo sardiner skal svare til mellem 9 og 18 sardiner.

Kød af friske fisk har en fin og fast tekstur, som bliver blødere og forringes, efterhånden som fiskekødets temperatur stiger til over 1 °C. Smagens kvalitet afhænger direkte af fiskens friskhed og fedtindholdet.

Friske Cornish Sardines bør være lyse og faste og med intakte skæl, og gællerne bør være lyserøde eller røde. Sardinerne bør være fyldige og lugte friske, og de er bedst sidst på sommeren, når de er fugtige og fulde af smag. Cornish Sardines kan sælges friske eller frosne.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke produktionsetaper, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Fiskene skal fanges inden for de havområder, som Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority er ansvarlig for, og de skal landes og forarbejdes i det afgrænsede geografiske område.

Forarbejdning i denne sammenhæng omfatter én eller flere af følgende processer: filetering, fjernelse af hoved og indvolde, nedfrysning, marinering og saltning.

— filetering er manuel eller maskinel fjernelse af hoved og rygrad fra kødet

— fjernelse af hoved og indvolde og i givet fald også halen

— fiskene nedfryses og opbevares ved en temperatur på under 0 °C og opnår derved en fast tilstand

— fiskene saltes eller marineres, dvs. vandindholdet reduceres gennem tilsætning af salt og/eller syre, så fiskene beskyttes mod bakteriers skadelige påvirkning.

Friske hele sardiner pakkes på is i kølekasser med henblik på transport til kunderne. Ellers nedfryses sardinerne og pakkes i kasser til fryselager og senere levering til kunderne.

3.5. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

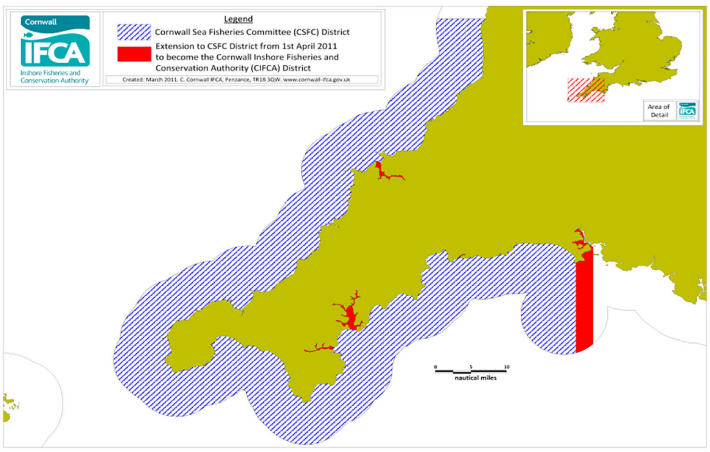
3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til*

—

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

County of Cornwall. Fangsten af sardiner defineres ved de havområder, som er henhørende under CIFCA's jurisdiktion (også kaldet CIFCA-distriktet) — dvs. op til 6 miles fra Cornwalls kyst. Havneområdet i Plymouth, som er omfattet af postnummer PL4, er også omfattet udelukkende til landing og forarbejdning.

Cornwall IFCA-distrikt strækker sig fra Marsland Mouth på Cornwalls nordlige kyst, omkring den vestlige del af Plymouth Breakwater i Plymouth Sound på sydkysten for alle farvande ud til grænsen på 6 miles, og omfatter floder og flodmundinger op til tidevandsgrænsen. Distriktet måles fra 1983-basislinjerne pr. 25. januar 1983, som kan være fra eksponerede klipper, herunder Eddystone Rock, og andre lavvandsforhøjninger. Basislinjerne stemmer overens med Territorial Waters Order in Council 1964 (1965 III s. 6452A) som ændret ved Territorial Waters (Amendment) Order in Council 1979 (1979 II s. 2866).



5. **Tilknytning til det geografiske område:**

Der er en meget specifik tilknytning mellem det geografiske område og fangstmetoderne, herunder fangst, landing og forarbejdning af Cornish Sardines, og det drejer sig om veldokumenterede traditionelle fangstmetoder. Cornish Sardines tiltrækkes af det geografiske områdes miljø, dvs. de gældende vilkår i de lave farvande i bugterne i det afgrænsede geografiske område. Disse farvande tilbyder det miljø, som sardinerne foretrækker. Den nordatlantiske oscillation er det vigtigste klimafænomen i det atlantiske område, hvor det afgrænsede geografiske område ligger, og dette fænomen er generelt ansvarlig for de temperaturer og tidevandsbevægelser, som også bestemmer, hvor den fytoplankton, som udgør sardinernes føde, forekommer.

Den specifikke tilknytning til det geografiske område er, at sardinfiskeriet finder sted, når fiskene bevæger sig ind i disse lavvandede bugter. Denne karakteristiske fangstmetode minder om tidligere generationers traditionelle fangstmetoder.

Sardinerne blev traditionelt fanget, når de kom tættere på kysten. Fiskestimerne blev opdaget af personer, der holdt udkik på klinterne, og som (ved hjælp af et lokalt signalsystem) kunne lede fiskerbådene hen til stimerne. Området var begrænset af, hvor langt udkiksposterne på klinterne kunne skue. Denne tradition fortsætter, og kendskabet til, hvor sardinerne opholder sig, er blevet videregragt fra generation til generation, selv om udkiksposterne på klinterne er blevet afløst af moderne teknologi. Den moderne teknologi har medført, at afstanden fra kysten er blevet forøget i årenes løb, men de lokale fiskerbåde holder sig fortsat på synsafstand fra kysten og følger sardinerne, når de søger ind på lavt vand. Fangstområdet er geografisk afgrænset til det reviderede CIFCA-område, dvs. højst 6 miles fra kysten. På grund af fiskenes skrøbelige natur er håndteringen og nærheden til en landingshavn vigtige i forhold til at sikre kvaliteten af det landede produkt.

De gamle historiske traditioner og metoder for fangst, landing og forarbejdning af sardiner i det afgrænsede geografiske område udgør grundlaget for tilknytningen til det geografiske område. Sardinerne fanges nu ved hjælp af moderne bæredygtige fiskemetoder, der sikrer en god forvaltning af fiskeriindsatsen.

Fangst

Sardinerne svømmer i løbet af deres livscyklus tæt på kysten, hvor stimernes opståen gav anledning til de traditionelle fiskemetoder, som engang var en samfundsbegivenhed. Fiskere og byboere hjalp hinanden med at bringe fisken på land.

Metoderne har i tidens løb udviklet sig, men fiskeriet udgør fortsat en vital del af økonomien i sydvest. En alsidig flåde af fiskerfartøjer fanger fortsat korniske sardiner fra større eller mindre havne og bugter i det afgrænsede område.

Områdets gamle fiskeritraditioner for korniske sardiner fremgår klart af de færdigheder, som sardinfiskere har tillagt sig. Færdighederne er blevet videreført fra generation til generation, herunder også evnen til at lokalisere sardinerne og fange dem og den tillærte forsigtige behandling af fangstredskaberne.

En succesfuld fangst afhænger også af det traditionelle samarbejde mellem fartøjerne, hvor flere fartøjer fra samme havn eller virksomhed samarbejder om fangsten.

Landing og forarbejdning

Tidligere fandtes der i hver havn lager- og forarbejdningslokaler (fiskekældre), og lokalbefolkningen hjalp til for at sikre, at sardinerne hurtigt blev forarbejdet. Sardinernes sarte tilstand kræver også i dag, at de straks landes. Bådene sejler tilbage til de lokale havne, hvorfra fiskene sendes til fabrikker for at blive forarbejdet, emballeret og oplagret.

Fiskene forarbejdes i det afgrænsede geografiske område. Dette område omfatter de bugter og havne, hvor forarbejdningen tidligere traditionelt blev udført. Moderne teknologi og hygiejnenormer og presset på kystejendommene har nu medført, at fabrikker i industriområder har afløst fiskekældrene i de små kystbyer, men alle fabrikker ligger inden for det geografiske område.

Fiskene skal landes og forarbejdes i Cornwall og havneområdet i Plymouth, som hører under postnummer PL4.

Omdømme

Navnet Cornwall og »Cornish« er i århundreder blevet brugt for fiskevarer og er dermed stærkt knyttet til omdømmet for de sardiner, der fanges, landes og forarbejdes i det geografiske område.

Den første registrerede eksport af saltede sardiner (dengang kendt som »pilchards«) fandt sted i 1555 fra den korniske havn Looe. I det 17. og 18. århundrede udgjorde denne eksport en af hjørnestenene i den korniske fiskeindustri med de største registrerede landinger i 1871 (omkring 16 000 tons). De største aftagere var de katolske lande i Europa og navnlig Italien, hvor produktet i landets nordlige del var kendt som »Salacche Inglesi«.

Navnet »Cornish Sardine« og produktets kvalitet og omdømme er vokset i de sidste 10 år som følge af den store indsats, der er udført af medlemmerne af Cornish Sardine Management Association, og deres produkters høje kvalitet. Afsætningen af Cornish Sardines er stigende navnlig på detailmarkedet i Det Forenede Kongerige, hvor de har fået et godt ry.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

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