SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2017/C 19/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] Einspruch einzulegen.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„CORNISH SARDINES“

EU-Nr.: UK-PGI-0105-01306 — 29.1.2015

g.g.A. ( ) g.U. (X)

1. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Cornish Sardine Management Association
Anschrift: Admiralty Boat House
The Strand
Newlyn
Penzance
Cornwall TR18 5HL
VEREINIGTES KÖNIGREICH

Tel. +44 1736364324
E-Mail: info@seafoodcornwalltraining.co.uk & r_caslake@seafish.co.uk

Die Cornish Sardine Management Association (CSMA) vertritt die gesamte Ringwaden-Sardinenfischerei und die sardinenverarbeitenden Betriebe innerhalb der Grenzen dieses Dokuments.

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Vereinigtes Königreich

3. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

— ☐ Name des Erzeugnisses

— ☒ Beschreibung des Erzeugnisses

— ☒ Geografisches Gebiet

— ☒ Ursprungsnachweis

— ☒ Erzeugungsverfahren

— ☒ Zusammenhang

— ☐ Kennzeichnung

— ☒ Sonstige: Einzelheiten bezüglich des Antragstellers aktualisieren

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

4. **Art der Änderung(en)**

— ☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.

— ☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. **Änderung(en)**

Die Änderungen dienen der Aktualisierung folgender Punkte:

— Name der Fischereiorganisation, die in der Produktspezifikation für Cornish Sardines genannt ist. Das Cornish Sea Fisheries Committee (CSFC) wurde inzwischen durch die Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA) ersetzt.

— Anlandung der „Cornish Sardines". Aufgrund der Abwanderung der Fischbestände weiter nach Osten und im Interesse der Aufrechterhaltung der Fischqualitätsstandards hat es sich als notwendig erwiesen, das geografische Gebiet auszuweiten und den Hafen von Plymouth ausschließlich zu Anlandungs- und Verarbeitungsprozessen einzubeziehen; das Fanggebiet bleibt unverändert und umfasst die Meeresgebiete des neuen Zuständigkeitsgebietes (district) der Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA). Diese Maßnahme der Branche ist das Ergebnis der Verlagerung der Sardinenschwärme nach Osten, die wahrscheinlich auf die Veränderung der Meeresströmungen infolge des Klimawandels zurückzuführen ist. Die Wassertemperatur ist nach den Satelliten- und Bojenaufzeichnungen der Plymouth Marine Laboratories weiter östlich im Schnitt um 2 Grad Celsius wärmer; diese Aufzeichnungen zeigen auch eine Zunahme des Zooplanktonbestands an, von dem sich ausgewachsene Sardinen ernähren. Aufgrund ihrer Empfindlichkeit müssen die Fische umgehend angelandet und an Land verarbeitet werden, um einen hohen Qualitätsstandard garantieren zu können. Die Verschiebung der Sardinenschwärme innerhalb des geografischen Gebiets nach Osten erfordert, dass Plymouth, der einzige gezeitenunabhängige Hafen am östlichen Ende des Fangbereichs, der in der Lage ist, die Fänge innerhalb des erforderlichen Zeitrahmens zu handhaben, anzulanden und zu verarbeiten, als Anlande- und Verarbeitungsstandort in dieses Gebiet einbezogen wird. Die Fischereifahrzeuge für „Cornish Sardines" im Hafen von Plymouth können aufgrund ihrer Nähe zu den Fischgründen auf eine lange Tradition zurückblicken, und der Hafen spielt seit langem eine zentrale Rolle bei der Schleppnetzfischerei, wie schon Crispin Gill 1979 in seinem Buch „Plymouth — A New History" anführt, in dem auf Händler in Plymouth verwiesen wird, die bereits im 16. Jahrhundert den Exportmarkt für Pilchards (Sardinen) ausbauten. Die Händler errichteten sog. Keller rund um Plymouth, um den Fisch zu verarbeiten und zu lagern. Schriftstücken zur Herings-, Langleinen- und Pilchard-Fischerei aus den Jahren 1889/90 zufolge „hatten alle Käufer von „Pilchards" aus dem Südwesten zu bestimmten Zeiten ihren Sitz in Plymouth".

Plymouth bot schon immer einen Markt mit Anlandungs- und Verarbeitungskapazitäten, die für den Verkauf, die Verarbeitung und den Vertrieb von Sardinen erforderlich waren, und war gleichzeitig Qualitätsgarant, weil die Zeit zwischen Fang und Anlandung auf ein Minimum begrenzt war. Plymouth erfüllt diese Aufgabe auch weiterhin und bietet den Fischern darüber hinaus Einrichtungen zur Reinigung und Ausbesserung ihrer Netze nach traditionellen Netzmachereitechniken. Die Sicherheit, die der Hafen den Fischkuttern bei schlechtem Wetter gewährleistet, ist ein ebenfalls ein wichtiges Argument zugunsten von Plymouth als Hafen für die cornische Sardinenfischerei. Die Fischkutter, die rund um den Plymouth Sound fischen, müssten sich, wenn sie ihren Fang nicht in Plymouth anlanden könnten, westlicher gelegenen Häfen wie Looe und Polperro zuwenden, die den Schiffen nach dem Einlaufen aufgrund ihrer Gezeitenabhängigkeit jedoch keinen sicheren Schutz bieten können. Die längere Fahrzeit zu diesen Häfen würde die Sicherheit, was die Stabilität der voll beladenen Kutter anbelangt, die zum Anlanden ihres Fangs weiter fahren müssten, in Frage stellen. Die längere Fahrzeit hätte darüber hinaus negative Auswirkungen auf die Fangqualität.

a) *Beschreibung*

Grund der Änderung:

Aktualisierung des Verweises auf das geografische Gebiet zur Berücksichtigung der beantragten Änderung des geografischen Gebiets.

Änderung:

„Der Name ‚Cornish Sardines' bezeichnet pelagische Fische der Spezies *Sardina pilchardus*, die im ausgewiesenen geografischen Gebiet gefangen, angelandet und verarbeitet wurden. Die umgangssprachliche Bezeichnung der Fische ist ‚pilchards'."

b) *Geografisches Gebiet*

Grund der Änderung:

Aktualisierung der Angaben zu den staatlichen Stellen und Erweiterung des geografischen Gebiets um den Hafenbereich von Plymouth (ausschließlich zu Anlandungs- und Verarbeitungszwecken), der unter die Postleitzahl PL4 fällt; das Fanggebiet bleibt unverändert (die in den Zuständigkeitsbereich der Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA) fallenden Meeresgebiete entsprechen den vom Cornish Sea Fisheries Committee (CSFC) abgegrenzten Fanggebieten). Diese Postleitzahl deckt den Bereich des Fischanlandungskais und den Fischmarkt von Plymouth ab.

Diese Erweiterung ist erforderlich, um die Verlagerung der Sardinenschwärme nach Osten zu berücksichtigen, die wahrscheinlich auf die Veränderung der Meeresströmungen infolge des Klimawandels zurückzuführen ist. Die Wassertemperatur weiter östlich ist nach den Satelliten- und Bojenaufzeichnungen der Plymouth Marine Laboratories im Schnitt um 2 °C wärmer; diese Aufzeichnungen zeigen auch eine Zunahme des Zooplanktonbestands an, von dem sich ausgewachsene Sardinen ernähren.

Änderung:

„Die Grafschaft Cornwall. Als Sardinenfanggebiet gelten die bis zu sechs Meilen vor der cornischen Küste liegenden und in die Zuständigkeit der Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA) fallenden Meeresgebiete (auch als CIFCA district bekannt). Der Hafenbereich von Plymouth mit der Postleitzahl PL4 fällt, allerdings nur für die Anlandung und Verarbeitung, ebenfalls darunter.

Der Cornwall IFCA District erstreckt sich von Marsland Mouth an der Nordküste Cornwalls bis zum westlichen Ende des Plymouth Breakwater (Wellenbrecher) im Plymouth Sound an der Südküste und erfasst sämtliche Gewässer innerhalb der Sechs-Meilen-Zone sowie die Flüsse und Mündungen bis zu den Gezeitengrenzen. Der Distrikt wird ab den Grundlinien (baselines) von 1983 (wie sie am 25. Januar 1983 existierten) gemessen, wobei es sich um vorgelagerte Felsen wie die Eddystone Rocks und andere Erhebungen handeln kann, die bei Ebbe sichtbar werden. Die Grundlinien entsprechen dem Territorial Waters Order in Council (Regierungsverordnung über Hoheitsgewässer) von 1964 (1965 III S. 6452A) in der geänderten Fassung des Territorial Waters (Amendment) Order in Council 1979 (1979 II S. 2866).“

c) *Ursprungsnachweis*

Grund der Änderung:

Aktualisierung der aufgeführten staatlichen Stellen.

Änderung von Absatz 1:

„Nach dem Fang zeichnen die Fischer Informationen wie Tonnage, Fangort und -tiefe, Fangmethoden, Beifänge usw. auf, während sie sich noch auf den Fangschiffen befinden. Die Informationen werden von der Cornish Sardine Management Association (CSMA) gesammelt und in Datenbanken gespeichert. Die CSMA verlangt, dass die Schiffsführer und -eigner alle Einzelheiten ihres Fangs aufzeichnen und an die CSMA übermitteln. Diese Informationen sind der Beweis dafür, dass das Produkt im geografischen Gebiet gefangen wurde. Sie werden der CIFCA und der Marine Management Organisation zur freien Verfügung gestellt, und die zusammengetragenen Daten werden von der CSMA benutzt, um die jährlichen Fänge je Aufwandseinheit zu bewerten.“

Änderung von Absatz 3:

„Alle Fänge werden von der CIFCA und der Marine Management Organisation (MMO) aufgezeichnet und überwacht.“

d) *Erzeugungsverfahren*

Grund der Änderung:

Streichung des Verweises auf die angeführten staatlichen Stellen, der nicht mehr aktuell ist, und Berücksichtigung der vorgeschlagenen Einbeziehung des Hafengebiets von Plymouth in die Beschreibung des geografischen Gebiets (für die Verarbeitung).

Änderung von Absatz 1:

„Die Fangschiffe laufen aus Häfen im geografischen Gebiet aus und verwenden Ringnetze und Treibnetze, um die ‚Cornish Sardines‘ zu fangen.“

Änderung von Absatz 2:

„Die ‚Cornish Sardines' werden aus Treib- oder Ringnetzen an Bord gebracht, wo sie auf Eis gelegt werden, um Qualität und Frische zu gewährleisten. Einige Fangschiffe verwenden isolierte Behälter, andere verwenden Laderäume, um den Fisch gekühlt zu lagern, bevor er angelandet wird."

Änderung von Absatz 3:

„An Land werden die Sardinen entweder direkt vom Fangschiff aus oder auf einem Auktionsmarkt an Händler und Fischproduzenten verkauft. Die Käufer nehmen den Fisch am Kai oder auf dem Markt entgegen und bringen ihn zu ihrer örtlichen Fabrik. Die Fischer zeichnen auf, welche Verarbeitungsunternehmen ihren Fisch gekauft haben, um Rückverfolgbarkeit entlang der gesamten Lieferkette zu gewährleisten."

Grund der Änderung:

Aktualisierung des Textes unter dem letzten Gedankenstrich bezüglich der Verpackung. Die Auflage für Verpackungen mit maximal 10 Kilo sollte gestrichen werden, da in der Praxis überholt.

Änderung von Absatz 4:

Streichung des fünften Spiegelstriches: „Als Verpacken gilt das Einpacken in einzelne Behältnisse mit einem Fassungsvermögen von bis zu 10 kg."

Änderung von Absatz 5:

„Ganze frische Fische werden in Eis gepackt und in Kühlboxen an den Kunden versandt. Ansonsten werden die Fische tiefgefroren und zur späteren Auslieferung an Kunden in Boxen oder Beuteln gelagert."

e) *Zusammenhang*

Grund der Änderung:

Aktualisierung der angeführten staatlichen Stellen und Einbeziehung von Plymouth, soweit das geografische Gebiet für die Verarbeitung angegeben ist.

Änderung von Absatz 5:

„Innerhalb des Zuständigkeitsgebiets des CSFC" wird ersetzt durch „innerhalb des Zuständigkeitsgebiets der CIFCA".

Änderung von Absatz 8 (vorletzter Absatz):

„Die empfindlichen Fische müssen nach dem Fang umgehend angelandet werden. Die Boote kehren zu ihren örtlichen Häfen zurück, von wo aus die Fische zur Verpackung, Lagerung und Verarbeitung in Fabriken verbracht werden. Die Anlandung und Verarbeitung der ‚Cornish Sardines' erfolgen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets des CIFCA Fisheries District für Cornwall und des Verwaltungs-/Hafenbereichs von Plymouth mit der Postleitzahl PL4. In diesem Gebiet befinden sich auch die traditionellen Buchten und Häfen, in denen die Fische auch früher schon verarbeitet wurden. Der Einsatz moderner Technik und die modernen Hygienestandards sowie die Entwicklung der Immobilienwirtschaft an den Küsten haben dazu geführt, dass Fabriken in Industriegebieten die Funktion der Fischkeller in den Dorfhäfen übernommen haben, doch alle Fabriken liegen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets."

f) *Weitere Änderungen*

Beantragt wird die Änderung von Abschnitt 2 der Produktspezifikation, die Angaben zur antragstellenden Vereinigung enthält. Diese Änderung ist zur Berücksichtigung der Änderung der Adresse und der Kontaktangaben erforderlich.

EINZIGES DOKUMENT

„CORNISH SARDINES"

EU-Nr.: UK-PGI-0105-01306 — 29.1.2015

g.g.A. ( ) g.U. (X)

1. **Name**

„Cornish Sardines"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Vereinigtes Königreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Erzeugnisart*

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt (1) aufgeführte Name gilt*

Als „Cornish Sardines" werden die pelagischen Fische der Art *Sardina pilchardus* bezeichnet, die innerhalb des angegebenen geografischen Gebiets gefangen, angelandet und verarbeitet werden. Der Trivialname des Fisches lautet „Pilchard".

„Cornish Sardines" haben einen metallisch grün oder olivfarben schillernden Rücken mit goldenen Flanken und einen silbrig-weiß glänzendem Bauch. Die Flanken weisen im oberen Bereich eine Reihe dunkler Flecken auf. Manchmal haben die Fische darunter eine zweite oder dritte Reihe von Flecken. Je nach Jahreszeit kann die Größe der Fische sehr unterschiedlich sein. In einem Kilogramm „Cornish Sardines" müssen 9-18 Fische enthalten sein.

Das frische Fleisch ist von fester, feiner Beschaffenheit, wird bei Temperaturen über 1 °C aber rasch weicher und büßt mit zunehmender Temperatur exponentiell an Qualität ein. Die Intensität des Geschmacks hängt vom Frischegrad der Fische und vom Fettgehalt des Fleisches ab.

Frische „Cornish Sardines" sollten glänzend aussehen und festes Fleisch haben. Die Schuppen sollten weitgehend unversehrt und die Kiemen dunkelrosa oder rot sein. Die Fische sollten prall wirken und frisch riechen. Am besten sind „Cornish Sardines" im späten Sommer. Dann ist das Fleisch besonders saftig und hat einen besonders intensiven Geschmack. „Cornish Sardines" werden frisch oder gefroren verkauft.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für verarbeitete Erzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der Fisch muss innerhalb des Zuständigkeitsgebiets der Cornish Inshore Fisheries and Conservation Authority gefangen und innerhalb des definierten geografischen Gebiets angelandet und verarbeitet werden.

Als Verarbeitung wird in diesem Zusammenhang das Filetieren, Köpfen, Ausnehmen, Tiefgefrieren, Marinieren und Salzen bezeichnet:

— Als Filetieren wird die manuelle oder mechanische Trennung des Kopfes und der Mittelgräte vom Fleisch bezeichnet.

— Unter Köpfen und Ausnehmen sind die Abtrennung des Kopfes und das Herausnehmen der Innereien zu verstehen, wobei der Schwanz abgetrennt oder am Körper belassen werden kann.

— Beim Tiefgefrieren wird das gesamte Erzeugnis in eine Umgebungstemperatur von unter 0 °C gebracht und dort belassen. In dieser Umgebung nimmt das Erzeugnis eine feste Form an.

— Beim Salzen oder Marinieren wird das Erzeugnis durch den Entzug der Wasserphase haltbar gemacht. Dazu wird unter Zugabe von Salz und/oder Säuren eine für Verderbnisbakterien feindliche Umgebung hergestellt.

Ganze frische Fische werden in Eis in Kühlboxen gepackt und an den Kunden versandt. Ansonsten werden die Fische tiefgefroren und zur späteren Auslieferung an Kunden in Boxen oder Beuteln gelagert.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses, auf das sich der eingetragene Name bezieht*

—

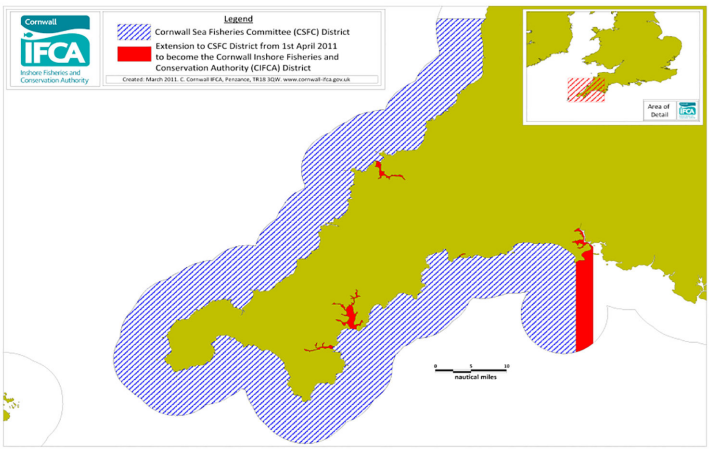
3.6. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung des Erzeugnisses, auf das sich der eingetragene Name bezieht*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Grafschaft Cornwall. Als Sardinenfanggebiet gelten die bis zu sechs Meilen vor der cornischen Küste liegenden und in die Zuständigkeit der Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA) fallenden Meeresgebiete (auch als CIFCA district bekannt). Der Hafenbereich von Plymouth mit der Postleitzahl PL4 fällt, allerdings nur für die Anlandung und Verarbeitung, ebenfalls darunter.

Der Cornwall IFCA District erstreckt sich von Marsland Mouth an der Nordküste Cornwalls bis zum westlichen Ende des Plymouth Breakwater (Wellenbrecher) im Plymouth Sound an der Südküste und erfasst sämtliche Gewässer innerhalb der Sechs-Meilen-Zone sowie die Flüsse und Mündungen bis zu den Gezeitengrenzen. Der Distrikt wird ab den Grundlinien (baselines) von 1983 (wie sie am 25. Januar 1983 existierten) gemessen, wobei es sich um vorgelagerte Felsen wie die Eddystone Rocks und andere Erhebungen handeln kann, die bei Ebbe sichtbar werden. Die Grundlinien entsprechen den Territorial Waters Order in Council (Regierungsverordnung über Hoheitsgewässer) von 1964 (1965 III S. 6452A) in der geänderten Fassung des Territorial Waters (Amendment) Order in Council 1979 (1979 II S. 2866).



5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zwischen dem geografischen Gebiet und den fischereiwirtschaftlichen Methoden (Fang, Anlandung und Verarbeitung von „Cornish Sardines“) besteht ein sehr spezifischer Zusammenhang; die fischereiwirtschaftlichen Methoden haben eine lange Tradition und sind gut dokumentiert. Die Sardinen werden von den Umgebungsbedingungen des geografischen Gebiets, d. h. von den Lebensbedingungen in den flachen Buchten im definierten Gebiet, angezogen. Diese Gewässer bieten den Fischen eine bevorzugte Umgebung. Das abgegrenzte geografische Gebiet liegt in der atlantischen Region, deren Klima wesentlich durch die sogenannte Nordatlantische Oszillation (NAO) geprägt ist. Die in diesem Gebiet vorherrschenden Temperaturbedingungen und Gezeiten sind ebenso wie das Vorkommen von Phytoplankton als Nahrungsquelle der Sardinen in erster Linie auf dieses Klimaphänomen zurückzuführen.

Der besondere Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet besteht darin, dass die Sardinen gefangen werden, wenn die Fische in diese flachen Buchten kommen. Diese typische Art des Fischfangs beruht auf seit Generationen überlieferten Verfahrensweisen.

Traditionell wurden die Fische gefangen, wenn sie näher an die Küste herankamen. Früher beobachteten auf den Klippen postierte sogenannte „Scouts“ die Küsten. Sie meldeten die Ankunft der Schwärme und lenkten die Fangschiffe (mithilfe eines lokalen Flügeltelegrafen) zu den Schwärmen. Das Fanggebiet beschränkte sich auf die Fläche innerhalb der Sichtweite der Aussichtspunkte auf den Klippen. Diese Tradition besteht auch heute noch. Das Wissen über die Stellen, an denen sich die Fische sammeln, wurde über Generationen weitergegeben. Heute erfolgt die Überwachung allerdings nicht mehr durch auf den Klippen postierte Scouts, sondern unter Einsatz moderner Technik. Durch den Einsatz moderner Technik konnte das Gebiet im Laufe der Jahrzehnte auf eine größere Entfernung von der Küste ausgedehnt werden, aber auch heute bleiben die lokalen Fangschiffe bei der Verfolgung der sich im flachen Wasser sammelnden Fische in Sichtweite der Küste. Die Fangtätigkeit beschränkt sich auf das genannte Zuständigkeitsgebiet der CIFCA innerhalb der geänderten Sechs-Meilen-Zone vor der Küste, und insoweit ist dieses Gebiet deckungsgleich mit dem Fanggebiet. Wegen der Empfindlichkeit des Fischs sind seine Bearbeitung und die Nähe eines Anlandehafens ausschlaggebend für die Qualität des angelandeten Erzeugnisses.

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ist in erster Linie durch lange Tradition und die eingesetzten Methoden beim Fangen, Anlanden und Verarbeiten der Sardinen im genannten geografischen Gebiet bedingt. Heute werden die Fische mit modernen Methoden der nachhaltigen Fischereiwirtschaft gefangen. Dadurch ist eine gute Bewirtschaftung der Bestände gewährleistet.

Die Fangmethode

Im Laufe ihres Lebenszyklus müssen die Fische an die Küste herankommen. Das Auftauchen der Schwärme hat zur Herausbildung der traditionellen Fangmethoden geführt. Die Rückkehr der Fangschiffe entwickelte sich zu einem Ereignis für die örtliche Bevölkerung, die den Fischern bei der Einbringung des Fangs half.

Ungeachtet der Weiterentwicklung der Methoden ist die Fischerei ein wesentlicher Bestandteil der Wirtschaft des Südwestens Englands geblieben. Auch heute noch laufen Schiffe der unterschiedlichsten Typen aus den Binnen- und Seehäfen sowie aus Buchten innerhalb des abgegrenzten Gebiets zum Fang von „Cornish Sardines“ aus.

Die Geschicklichkeit der cornischen Sardinenfischer ist sichtbarer Ausdruck der langen Fischfangtradition in diesem Gebiet. Kenntnisse und Fertigkeiten wurden von Generation zu Generation weitergegeben. Dies gilt gleichermaßen für das Auffinden der Schwärme und den Fang der Sardinen wie für das geschickte Hantieren der Fische zur Wahrung ihrer Qualität.

Der Fangerfolg hängt auch von der traditionellen Abstimmung der in Teams operierenden Schiffe ab. Jeweils mehrere Schiffe aus einem Hafen bzw. mehrere Schiffe einer Gruppe von Fischereibetrieben arbeiten zusammen.

Anlandung und Verarbeitung:

Früher hatte jeder Hafen eigene Bereiche für die Lagerung und die Verarbeitung der Fische (sog. fish cellars), und die örtliche Bevölkerung half den Fischern, die Fänge möglichst rasch zu verarbeiten. Auch heute müssen die empfindlichen Fische nach dem Fang möglichst umgehend angelandet werden. Die Boote kehren zu ihren örtlichen Häfen zurück. Von dort werden die Fische zur Verpackung, Lagerung und Verarbeitung in Fabriken im geografischen Gebiet gebracht.

Die Fische werden im abgegrenzten geografischen Gebiet verarbeitet. Dieses Gebiet umfasst die traditionellen Buchten und Häfen, in denen die Fische auch früher schon verarbeitet wurden. Der Einsatz moderner Technik und die modernen Hygienestandards sowie die Entwicklung der Immobilienwirtschaft an den Küsten haben dazu geführt, dass Fabriken in Industriegebieten die Funktion der Fischkeller in den Dorfhäfen übernommen haben, doch alle Fabriken liegen innerhalb des geografischen Gebiets.

Die Anlandung und Verarbeitung des Fischs muss innerhalb von Cornwall und des Hafengebiets von Plymouth erfolgen, das der Postleitzahl PL4 entspricht.

Ansehen

Die Fischerzeugnisse wurden seit Jahrhunderten mit den Attributen „Cornwall“ und „Cornish“ bezeichnet, und das hohe Ansehen des in diesem geografischen Gebiet gefangenen, angelandeten und verarbeiteten Fischs ist eng mit diesen Attributen verknüpft.

Die ersten Belege für Ausfuhren von gesalzenen Sardinen (damals als „pilchards“ bezeichnet) gehen auf das Jahr 1555 und den Hafenort Looe in Cornwall zurück. Im 17. und 18. Jahrhundert wurden diese Ausfuhren zu einem wichtigen Bestandteil der Fischereiwirtschaft in Cornwall. Die größten Anlandungen (etwa 16 000 t) wurden 1871 verzeichnet. Die wichtigsten Abnehmer waren die katholischen Länder Europas, insbesondere Italien. In Norditalien waren diese Sardinen als „Salacche Inglesi“ bekannt.

Die harte Arbeit der Mitglieder der Cornish Sardine Management Association und die hohe Qualität ihres Erzeugnisses haben in den letzten 10 Jahren dazu geführt, dass die Bezeichnung „Cornish Sardines“ verstärkt verwendet wurde und das Ansehen des Erzeugnisses weiter gestiegen ist. „Cornish Sardines“ werden in immer größeren Mengen verkauft. Insbesondere im Einzelhandel des Vereinigten Königreichs haben „Cornish Sardines“ hohes Ansehen erlangt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

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