ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2017/C 19/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1].

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ / ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«**CORNISH SARDINES**»

Αριθ. ΕΕ: UK-PGI-0105-01306 — 29.1.2015

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον**

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

Τηλ. +44 1736364324
Email: info@seafoodcornwalltraining.co.uk & r_caslake@seafish.co.uk

Η Ένωση Διαχείρισης της Σαρδέλας της Κορνουάλης (Cornish Sardine Management Association — CSMA) αντιπροσωπεύει όλα τα σκάφη που αλιεύουν με κυκλικά δίχτυα και ασχολούνται με την αλίευση σαρδέλας καθώς και τους μεταποιητές που μεταποιούν σαρδέλες εντός των γεωγραφικών ορίων που καθορίζονται στο παρόν έγγραφο.

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ηνωμένο Βασίλειο

3. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά(-ούν) η (οι) τροποποίηση(-εις)**

— ☐ Ονομασία του προϊόντος

— ☒ Περιγραφή του προϊόντος

— ☒ Γεωγραφική περιοχή

— ☒ Απόδειξη καταγωγής

— ☒ Μέθοδος παραγωγής

— ☒ Δεσμός

— ☐ Επισήμανση

— ☒ Άλλο: επικαιροποίηση των στοιχείων που αφορούν την αιτούσα ομάδα

[1] ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

4. **Τύπος τροποποίησης(-εων)**

— ☒ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

— ☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) και η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

5. **Τροποποίηση(-εις)**

Οι τροποποιήσεις είναι αναγκαίες για την επικαιροποίηση όσον αφορά τις αλλαγές που έχουν συντελεστεί στα ακόλουθα:

— το όνομα του φορέα διαχείρισης της αλιείας που αναφέρεται στο σύνολο των προδιαγραφών του προϊόντος για το προϊόν «Cornish Sardines». Η Επιτροπή Θαλάσσιας Αλιείας της Κορνουάλης (Cornish Sea Fisheries Committee — CSFC) έχει πλέον αντικατασταθεί από την Αρχή Παράκτιας Αλιείας και Διατήρησης της Κορνουάλης (Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority — CIFCA),

— επικαιροποίηση της πρακτικής της εκφόρτωσης του προϊόντος «Cornish Sardines». Λόγω της μετακίνησης των ιχθύων προς τα ανατολικά, και προς όφελος της διατήρησης των αλιευτικών προτύπων ποιότητας, κατέστη αναγκαίο να επεκταθεί η γεωγραφική περιοχή ώστε να συμπεριλάβει τον λιμένα του Πλίμουθ, μόνο για την εκφόρτωση και μεταποίηση, ενώ η περιοχή αλίευσης παραμένει αμετάβλητη και αντιστοιχεί στις θαλάσσιες περιοχές της νέας περιοχής δικαιοδοσίας (περιοχή διαχείρισης) της Αρχής Παράκτιας Αλιείας και Διατήρησης της Κορνουάλης (Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority — CIFCA). Η εν λόγω αλλαγή πρακτικής του κλάδου έχει προκύψει ως αποτέλεσμα της μετατόπισης των σμηνών σαρδέλας προς τα ανατολικά. Αυτή η μετατόπιση προς τα ανατολικά ενδέχεται να οφείλεται σε αλλαγές στα ωκεάνια ρεύματα λόγω της κλιματικής αλλαγής. Η θερμοκρασία του νερού στα ανατολικά ήταν κατά μέσο όρο 2 βαθμούς υψηλότερη, σύμφωνα με τις μετρήσεις του «Plymouth Marine Laboratories» από καταγραφές δορυφόρων και θαλάσσιων πλωτών συσκευών, που δείχνουν επίσης αύξηση των αποθεμάτων ζωοπλαγκτού με το οποίο τρέφονται οι ενήλικες σαρδέλες. Η ευαλλοίωτη σύσταση των ψαριών απαιτεί να εκφορτώνονται και να μεταποιούνται στην ξηρά γρήγορα, προκειμένου να διατηρηθεί η ποιότητα και τα υψηλά πρότυπα. Λόγω της μετατόπισης προς τα ανατολικά των σμηνών σαρδέλας εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής επιβάλλεται να συμπεριληφθεί ως σημείο εκφόρτωσης και μεταποίησης ο λιμένας του Plymouth, ο μόνος μη παλιρροϊκός λιμένας στο ανατολικό άκρο της αλιευτικής περιοχής που έχει τη δυνατότητα χειρισμού, εκφόρτωσης και μεταποίησης των αλιευμάτων εντός του απαιτούμενου χρονικού ορίου. Είναι μακρόχρονη η παράδοση να βασίζονται στο λιμένα του Πλίμουθ τα αλιευτικά σκάφη που αλιεύουν «Cornish Sardines» λόγω της εγγύτητάς του με την περιοχή αλιείας και το λιμάνι έχει διαδραματίσει καίριο ρόλο στην αλιεία γρι γρι επί μεγάλο χρονικό διάστημα, όπως επισήμανε ο Gill Crispin το 1979, στο βιβλίο του «Plymouth — A New History» (Plymouth — Μια νέα ιστορία). Υπάρχουν αναφορές στους εμπόρους του Πλίμουθ οι οποίοι ανέπτυξαν εξαγωγική αγορά για pilchards (σαρδέλες) από τον 16ο αιώνα. Έμποροι έχτισαν αποθήκες γύρω από την περιοχή του Πλίμουθ για την επεξεργασία και αποθήκευση των ψαριών. Παρατηρήσεις από το «Herring, longline and Pilchard fishery» (αλιεία ρέγγας και σαρδέλας, αλιεία με παραγάδι) του 1889-1890 αναφέρουν ότι ότι «όλοι οι αγοραστές pilchard (σαρδέλας) από τα νοτιοδυτικά έχουν τη βάση τους στο Πλίμουθ, κατά τη διάρκεια ορισμένων περιόδων».

Το Πλίμουθ αποτελούσε κατά παράδοση αγορά με ικανότητες εκφόρτωσης και μεταποίησης που είναι απαραίτητες για την πώληση, τη μεταποίηση και τη διανομή της σαρδέλας με ταυτόχρονη διατήρηση της ποιότητας μέσω της ελαχιστοποίησης του χρονικού διαστήματος μεταξύ αλίευσης και εκφόρτωσης. Το Πλίμουθ εξακολουθεί να προσφέρει αυτά τα πλεονεκτήματα και επιπλέον προσφέρει στους αλιείς τη δυνατότητα να καθαρίζουν και να επισκευάζουν τα δίκτυα τους χρησιμοποιώντας παραδοσιακές τεχνικές της δικτυοπλεκτικής. Το ζήτημα της ασφάλειας και της παροχής ασφαλούς καταφύγιου για πλοία για να προστατεύονται σε περιόδους κακοκαιρίας είναι επίσης καθοριστικό στοιχείο για την επιλογή του Πλίμουθ ως λιμένα για την αλιεία των «Cornish Sardines». Τα σκάφη που αλιεύουν γύρω από την περιοχή του Plymouth Sound, εάν δεν εκφόρτωναν τα αλιεύματά τους στο Πλίμουθ θα έπρεπε να κατευθυνθούν σε λιμένες στα δυτικά, χωρίς εγγύηση ότι θα βρουν προστασία κατά την άφιξή τους λόγω του ότι η πρόσβαση σε λιμάνια όπως το Looe και το Polperro εξαρτάται από την παλίρροια. Ο μακρύτερος χρόνος πλεύσης προς τους εν λόγω λιμένες θα είχε επιπτώσεις στην ασφάλεια όσον αφορά τη σταθερότητα των πλήρως φορτωμένων σκαφών που ταξιδεύουν μακρύτερα για να εκφορτώσουν τα αλιεύματά τους. Η παράταση του χρόνου ταξιδίου θα είχε επίσης αρνητική επίπτωση στην ποιότητα των αλιευμάτων.

α) *Περιγραφή*

Αιτιολόγηση της τροποποίησης:

Για να επικαιροποιηθεί η παραπομπή στη γεωγραφική περιοχή ώστε να ληφθεί υπόψη η ζητούμενη αλλαγή στη γεωγραφική περιοχή.

Τροποποιείται ως εξής:

«Η ονομασία “Cornish Sardines” (σαρδέλες της Κορνουάλης) αποδίδεται στο πελαγικό είδος σαρδέλας sardina pilchardus, που αλιεύεται, εκφορτώνεται και μεταποιείται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Η συνήθης ονομασία του ψαριού αυτού είναι pilchard (σαρδέλα)».

β) *Γεωγραφική περιοχή*

Αιτιολόγηση της τροποποίησης:

Για να επικαιροποιηθούν τα στοιχεία επικοινωνίας των κρατικών φορέων και να επεκταθεί η γεωγραφική περιοχή ώστε να συμπεριληφθεί η περιοχή του λιμένα του Πλίμουθ (μόνο για εκφόρτωση και μεταποίηση) η οποία καλύπτεται από τον ταχυδρομικό κωδικό PL4, ενώ η περιοχή αλίευσης παραμένει αμετάβλητη (αντιστοιχεί στις θαλάσσιες περιοχές που υπάγονται στη δικαιοδοσία της Αρχής Παράκτιας Αλιείας και Διατήρησης της Κορνουάλης (Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority - CIFCA, ανάλογες με αυτές που είχαν καθοριστεί από την Επιτροπή Θαλάσσιας Αλιείας της Κορνουάλης (Cornish Sea Fisheries Committee - CSFC) για την αλίευση). Ο εν λόγω ταχυδρομικός κωδικός καλύπτει την περιοχή της αποβάθρας εκφόρτωσης και της ιχθυαγοράς του Πλίμουθ.

Η επέκταση αυτή απαιτείται για να ληφθεί υπόψη η μετακίνηση των σμηνών σαρδέλας που έχουν προχωρήσει προς τα ανατολικά. Αυτή η μετατόπιση προς τα ανατολικά ενδέχεται να οφείλεται σε αλλαγές στα ωκεάνια ρεύματα λόγω της κλιματικής αλλαγής. Η θερμοκρασία του νερού στα ανατολικά ήταν κατά μέσο όρο 2 βαθμούς υψηλότερη, σύμφωνα με τις μετρήσεις του «Plymouth Marine Laboratories» από καταγραφές δορυφόρων και θαλάσσιων πλωτών συσκευών, που δείχνουν επίσης αύξηση των αποθεμάτων ζωοπλαγκτού με το οποίο τρέφονται οι ενήλικες σαρδέλες.

Τροποποιείται ως εξής:

«Η κομητεία της Κορνουάλης. Η περιοχή αλίευσης της σαρδέλας ορίζεται ως οι θαλάσσιες περιοχές της περιοχής δικαιοδοσίας της Αρχής Παράκτιας Αλιείας και Διατήρησης της Κορνουάλης (Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority — CIFCA) (γνωστή επίσης ως περιοχή διαχείρισης της CIFCA) —σε μέγιστη απόσταση έξι μιλίων από τις ακτές της Κορνουάλης. Περιλαμβάνεται επίσης η λιμενική περιοχή του Πλίμουθ η οποία καλύπτεται από τον ταχυδρομικό κωδικό PL4, μόνο για εκφόρτωση και μεταποίηση.

Η περιοχή διαχείρισης της CIFCA εκτείνεται από τις εκβολές του ποταμού Marsland, στη βόρεια ακτή της Κορνουάλης, έως γύρω από το δυτικό άκρο του κυματοθραύστη του Πλίμουθ στο Plymouth Sound στη νότια ακτή, για όλα τα ύδατα έως το όριο των έξι μιλίων, και περιλαμβάνει τους ποταμούς και τις εκβολές έως τα όρια του παλιρροϊκού κύματος. Η περιοχή διαχείρισης μετράται από τις γραμμές βάσης του 1983, ως είχαν στις 25 Ιανουαρίου 1983, οι οποίες μπορεί να αποτελούνται από εκτεθειμένους βράχους, συμπεριλαμβανομένου του Eddystone Rock, και άλλα υψηλά σημεία που εμφανίζονται κατά την άμπωτη. Οι γραμμές βάσης έχουν χαραχτεί σύμφωνα με το διάταγμα για τα χωρικά ύδατα (Territorial Waters Order) του Συμβουλίου του 1964 (1965 III σ. 6452A), όπως τροποποιήθηκε από το διάταγμα για τα χωρικά ύδατα (τροποποίηση) του Συμβουλίου του 1979 (1979 II σ. 2866)».

γ) *Απόδειξη προέλευσης*

Αιτιολόγηση της τροποποίησης:

Για να επικαιροποιηθούν οι αναφερόμενοι κυβερνητικοί φορείς με βάση τα πλέον πρόσφατα στοιχεία.

Τροποποίηση της πρώτης παραγράφου ως εξής:

«Όταν η αλίευση έχει ολοκληρωθεί, οι αλιείς καταγράφουν πληροφορίες στις οποίες συμπεριλαμβάνονται η χωρητικότητα, το στίγμα και το βάθος αλίευσης, οι αλιευτικές μέθοδοι, η καταγραφή των παρεμπιπτόντων αλιευμάτων κ.λπ., ενώ τα αλιεύματα βρίσκονται ακόμα στα σκάφη. Οι πληροφορίες αυτές συλλέγονται από την Cornish Sardine Management Association (CSMA) προς καταχώριση στις βάσεις δεδομένων της. Πρόκειται για απαίτηση της CSMA προκειμένου να διασφαλίσει ότι οι κυβερνήτες και οι ιδιοκτήτες των αλιευτικών σκαφών καταγράφουν και υποβάλλουν λεπτομερή στοιχεία για τα αλιεύματά τους στην CSMA. Τα στοιχεία αυτά αποδεικνύουν ότι το προϊόν έχει αλιευθεί εντός της γεωγραφικής περιοχής. Οι πληροφορίες διατίθενται ελεύθερα στην CIFCA και την Marine Management Organisation (Οργάνωση για τη διαχείριση του θαλάσσιου περιβάλλοντος) και τα στοιχεία που συλλέγονται χρησιμοποιούνται από την CSMA για την εκτίμηση των ετήσιων αλιευμάτων ανά μονάδα αλιευτικής προσπάθειας».

Τροποποίηση της τρίτης παραγράφου ως εξής:

«Όλα τα αλιεύματα καταγράφονται και παρακολουθούνται από την CIFCA και την MMO (Οργάνωση για τη διαχείριση του θαλάσσιου περιβάλλοντος)».

δ) *Μέθοδος παραγωγής*

Αιτιολόγηση της τροποποίησης:

Για να απαλειφθεί η μνεία στους αναφερόμενους κυβερνητικούς φορείς, η οποία είναι πλέον παρωχημένη, και να ληφθεί υπόψη η πρόταση συμπερίληψης της περιοχής του λιμένα του Πλίμουθ κατά την περιγραφή της γεωγραφικής περιοχής όσον αφορά τη μεταποίηση.

Τροποποίηση της πρώτης παραγράφου ως εξής:

«Τα σκάφη αποπλέουν από λιμένες εντός της γεωγραφικής περιοχής, χρησιμοποιούν κυκλικά και παρασυρόμενα δίχτυα για την αλίευση του προϊόντος “Cornish Sardines”».

Τροποποίηση της δεύτερης παραγράφου ως εξής:

«Το προϊόν "Cornish Sardines" μεταφέρεται στο πλοίο από τα παρασυρόμενα ή τα κυκλικά δίχτυα. Μόλις βρεθούν στο σκάφος, τα ψάρια "Cornish Sardines" ψύχονται με πάγο για να διατηρηθεί η ποιότητα και η φρεσκάδα τους. Τα σκάφη χρησιμοποιούν μονωμένους κάδους και ορισμένα σκάφη χρησιμοποιούν κύτη αλιευμάτων για την αποθήκευση των ψαριών υπό ψύξη πριν από τη μεταφορά τους στην ξηρά».

Τροποποίηση της τρίτης παραγράφου ως εξής:

«Στην ξηρά οι σαρδέλες πωλούνται σε εμπόρους και μεταποιητές ιχθύων είτε απευθείας από το σκάφος ή σε δημοπρασία στην αγορά. Οι αγοραστές συλλέγουν το προϊόν από την ιχθυόσκαλα ή την αγορά και το μεταφέρουν στο τοπικό τους εργοστάσιο. Οι αλιείς καταγράφουν τους μεταποιητές που αγόρασαν τα ψάρια τους ώστε να διασφαλιστεί η ιχνηλασιμότητα σε ολόκληρη την αλυσίδα εφοδιασμού».

Αιτιολόγηση της τροποποίησης:

Επικαιροποίηση του κειμένου που περιλαμβάνεται στην τελευταία περίπτωση (κουκκίδα) που αφορά τη συσκευασία. Η απαίτηση για συσκευασίες μέγιστης περιεκτικότητας 10 χιλιογράμμων θα πρέπει να απαλειφθεί, δεδομένου ότι η πρακτική αυτή δεν εφαρμόζεται πλέον.

Τροποποίηση τέταρτου εδαφίου:

Διαγραφή της 5ης περίπτωσης (κουκκίδας): «Ως συσκευασία ορίζεται η συσκευασία σε χωριστούς περιέκτες χωρητικότητας μικρότερης των 10 kg».

Τροποποίηση της πέμπτης παραγράφου ως εξής:

«Όταν είναι ακέραια, τα νωπά ψάρια αποθηκεύονται σε πάγο και κιβώτια ψύξης για τη μεταφορά τους στους πελάτες. Ειδάλλως, τα ψάρια καταψύχονται και συσκευάζονται σε κιβώτια ή σακούλες για αποθήκευση σε κατάψυξη και στη συνέχεια την προώθησή τους στους πελάτες».

ε) *Δεσμός*

Αιτιολόγηση της τροποποίησης:

Για να επικαιροποιηθούν οι αναφερόμενοι κυβερνητικοί φορείς με σύγχρονα στοιχεία και να συμπεριληφθεί το Πλίμουθ στα σημεία στα οποία γίνεται αναφορά στη γεωγραφική περιοχή για μεταποίηση του προϊόντος.

Τροποποίηση της πέμπτης παραγράφου:

Εισαγωγή αλλαγής στη φράση «στο όριο των 6 μιλίων της περιοχής δικαιοδοσίας της CSFC» ώστε να διαβάζεται ως «στο αναθεωρημένο όριο των 6 μιλίων της περιοχής δικαιοδοσίας της CIFCA».

Τροποποίηση της όγδοης παραγράφου (προτελευταία παράγραφος) ως εξής:

«Η ευαλλοίωτη σύσταση των ψαριών επιβάλλει την άμεση εκφόρτωσή τους. Τα αλιευτικά επιστρέφουν στους τοπικούς τους λιμένες και από εκεί το προϊόν μεταφέρεται σε εργοστάσια για συσκευασία, αποθήκευση και μεταποίηση. Η εκφόρτωση και η μεταποίηση του προϊόντος "Cornish Sardines" πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής που ανήκει στην περιοχή διαχείρισης της CIFCA, στην Κορνουάλη, καθώς και στη διοικητική/λιμενική περιοχή του Πλίμουθ η οποία καλύπτεται από τον ταχυδρομικό κωδικό PL4. Η περιοχή αυτή περιλαμβάνει παραδοσιακούς όρμους και λιμάνια, τόπους μεταποίησης του προϊόντος στο παρελθόν. Η σύγχρονη τεχνολογία και τα σύγχρονα πρότυπα υγιεινής καθώς και η πίεση στις τιμές της παράκτιας γης είχαν ως αποτέλεσμα να πάρουν τα εργοστάσια που είναι εγκατεστημένα σε βιομηχανικές περιοχές τη σκυτάλη από τις ψαραποθήκες των λιμανιών των χωριών, όλα όμως τα εργοστάσια βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής».

στ) *Άλλο*

Απαιτείται τροποποίηση του τμήματος 2 των προδιαγραφών του προϊόντος το οποίο παρέχει λεπτομέρειες για την αιτούσα ομάδα. Η τροποποίηση αυτή είναι απαραίτητη προκειμένου να ληφθεί υπόψη μια αλλαγή στη διεύθυνση και τα στοιχεία επικοινωνίας.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«**CORNISH SARDINES**»

Αριθ. ΕΕ: UK-PGI-0105-01306 — 29.1.2015

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία**

«Cornish Sardines»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ηνωμένο Βασίλειο

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.7. Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία στο σημείο 1*

Η ονομασία «Cornish Sardines» (σαρδέλες της Κορνουάλης) αποδίδεται στο πελαγικό είδος σαρδέλας sardina pilchardus, που αλιεύεται, εκφορτώνεται και μεταποιείται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Η συνήθης ονομασία του ψαριού αυτού είναι pilchard (σαρδέλα).

Οι σαρδέλες Κορνουάλης έχουν μεταλλικό πράσινο ή ελαιοπράσινο χρώμα κατά μήκος της ράχης, με χρυσόχρωμες πλευρές και ιριδίζουσα αργυρόχρωμη έως αργυρόλευκη ανταύγεια στην κοιλιακή χώρα. Στις επάνω πλευρές εμφανίζουν σειρά σκοτεινόχρωμων κηλίδων, ορισμένες φορές και μια δεύτερη ή τρίτη σειρά από κάτω. Το μέγεθος του ψαριού μπορεί να ποικίλλει αναλόγως της εποχής. Κάθε χιλιόγραμμο σαρδέλας πρέπει να περιέχει 9-18 σαρδέλες.

Η σάρκα έχει κρουστή, λεπτή υφή όταν είναι νωπή, η οποία σύντομα μαλακώνει και υποβαθμίζεται εκθετικά όταν η θερμοκρασία αυξάνεται πάνω από 1 °C. Η ένταση της γεύσης κάθε ψαριού ποικίλλει αναλόγως του βαθμού νωπότητας του ψαριού και της περιεκτικότητας της σάρκας σε λίπος.

Οι νωπές σαρδέλες με την ονομασία «Cornish Sardines» πρέπει να έχουν στιλπνή όψη και κρουστή σάρκα, με ανέπαφα τα περισσότερα λέπια, ενώ τα βράγχια πρέπει να έχουν βαθύ ρόδινο ή κόκκινο χρώμα. Πρέπει να έχουν πλούσια σάρκα και οσμή φρεσκότητας, ενώ έχουν τη βέλτιστη ποιότητα στο τέλος του καλοκαιριού, όταν είναι υδαρή και πολύ εύγευστα. Το προϊόν «Cornish Sardines» πωλείται νωπό ή κατεψυγμένο.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα ψάρια πρέπει να αλιεύονται εντός της περιοχής δικαιοδοσίας της Αρχής Παράκτιας Αλιείας και Διατήρησης της Κορνουάλης, η δε εκφόρτωση και μεταποίηση πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Ως μεταποίηση σε αυτό το πλαίσιο θεωρείται οποιαδήποτε από τις ακόλουθες εργασίες ή συνδυασμός τους: τεμαχισμός σε φιλέτα, αποκεφαλισμός, εκσπλαχνισμός, κατάψυξη, μαρινάρισμα και αλάτιση:

— ως τεμαχισμός σε φιλέτα ορίζεται ο χειρωνακτικός ή μηχανικός διαχωρισμός του κεφαλιού και της σπονδυλικής στήλης από τη σάρκα,

— ως αποκεφαλισμός και εκσπλαχνισμός ορίζεται η αφαίρεση του κεφαλιού και των σπλάχνων, με διατήρηση ή αφαίρεση της ουράς,

— ως κατάψυξη ορίζεται η ψύξη του συνόλου του προϊόντος και η διατήρησή του σε θερμοκρασία κατώτερη των μηδέν βαθμών Κελσίου με αποτέλεσμα να στερεοποιείται,

— ως αλάτιση και μαρινάρισμα ορίζεται η διατήρηση του προϊόντος με μείωση της υδατικής φάσης, μέσω της προσθήκης αλατιού ή/και οξέων, ώστε να δημιουργηθούν συνθήκες αντίξοες για τα βακτήρια που προξενούν αλλοίωση.

Όταν είναι ακέραια, τα νωπά ψάρια αποθηκεύονται σε πάγο και κιβώτια ψύξης για τη μεταφορά τους στους πελάτες. Ειδάλλως, τα ψάρια καταψύχονται και συσκευάζονται σε κιβώτια ή σακούλες για αποθήκευση σε κατάψυξη και στη συνέχεια την προώθησή τους στους πελάτες.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

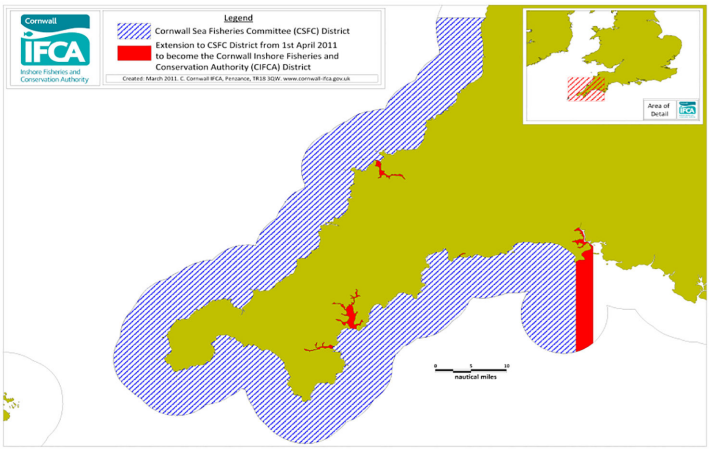
3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η κομητεία της Κορνουάλης. Η περιοχή αλίευσης της σαρδέλας ορίζεται ως οι θαλάσσιες περιοχές της περιοχής δικαιοδοσίας της Αρχής Παράκτιας Αλιείας και Διατήρησης της Κορνουάλης (Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority — CIFCA) (γνωστή επίσης ως περιοχή διαχείρισης της CIFCA) —σε μέγιστη απόσταση έξι μιλίων από τις ακτές της Κορνουάλης. Περιλαμβάνει επίσης τη λιμενική περιοχή του Πλίμουθ η οποία καλύπτεται από τον ταχυδρομικό κωδικό PL4, μόνο για εκφόρτωση και μεταποίηση.

Η περιοχή διαχείρισης της CIFCA εκτείνεται από τις εκβολές του ποταμού Marsland, στη βόρεια ακτή της Κορνουάλης, έως γύρω από το δυτικό άκρο του κυματοθραύστη του Πλίμουθ στο Plymouth Sound στη νότια ακτή, για όλα τα ύδατα έως το όριο των έξι μιλίων, και περιλαμβάνει τους ποταμούς και τις εκβολές έως τα όρια του παλιρροϊκού κύματος. Η περιοχή διαχείρισης μετράται από τις γραμμές βάσης του 1983, ως είχαν στις 25 Ιανουαρίου 1983, οι οποίες μπορεί να αποτελούνται από εκτεθειμένους βράχους, συμπεριλαμβανομένου του Eddystone Rock, και άλλα υψηλά σημεία που εμφανίζονται κατά την άμπωτη. Οι γραμμές βάσης έχουν χαραχτεί σύμφωνα με το διάταγμα για τα χωρικά ύδατα (Territorial Waters Order) του Συμβουλίου του 1964 (1965 III σ. 6452A), όπως τροποποιήθηκε από το διάταγμα για τα χωρικά ύδατα (τροποποίηση) του Συμβουλίου του 1979 (1979 II σ. 2866).



5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Υπάρχει ένας πολύ ειδικός δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και των αλιευτικών πρακτικών, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται η αλίευση, η εκφόρτωση και η μεταποίηση του προϊόντος «Cornish Sardines», οι οποίες είναι πολύ τεκμηριωμένες παραδοσιακές αλιευτικές μέθοδοι. Το περιβάλλον της Κορνουάλης ελκύει τη σαρδέλα στη γεωγραφική αυτή περιοχή χάρη στις συνθήκες που επικρατούν στα αβαθή ύδατα των κόλπων της οριοθετημένης περιοχής. Τα ύδατα αυτά αποτελούν περιβάλλον που προτιμούν τα ψάρια. Η ταλάντωση του Βόρειου Ατλαντικού (North Atlantic Oscillation — NAO) είναι το κύριο κλιματικό φαινόμενο της περιοχής του Ατλαντικού στην οποία βρίσκεται η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και γενικά ρυθμίζει τις θερμοκρασίες και τα παλιρροϊκά κύματα που επίσης καθορίζουν τον τόπο ανάπτυξης του φυτοπλαγκτόν, με το οποίο τρέφονται οι «Cornish Sardines».

Ο ειδικός δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή συνίσταται στο ότι η σαρδέλα αλιεύεται όταν το ψάρι μετακινείται σε αυτούς τους αβαθείς κόλπους. Αυτή η αλιευτική τεχνική με το χαρακτηριστικό στιλ θυμίζει τις παραδοσιακές πρακτικές των προηγούμενων γενεών.

Παραδοσιακά, τα ψάρια αλιεύονταν όταν προσέγγιζαν την ακτή. Στο παρελθόν, τα σμήνη επισημαίνονταν από προσκόπους που ακροβολίζονταν στα απόκρημνα βράχια της ακτής και, μόλις έβλεπαν το σμήνος, καθοδηγούσαν (με παραδοσιακό φανό) τα αλιευτικά πλοία στην κατάλληλη θέση για την αλίευση των ψαριών. Όριο της περιοχής ήταν το όριο του τμήματος που μπορούσε να παρατηρηθεί με γυμνό μάτι από την κορυφή των βράχων. Η παράδοση αυτή εξακολουθεί έως σήμερα· η γνώση του τόπου συγκέντρωσης των ψαριών μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά, παρόλο που η σύγχρονη τεχνολογία έχει αντικαταστήσει την παρατήρηση από την κορυφή των βράχων. Η προσθήκη σύγχρονης τεχνολογίας σημαίνει ότι η απόσταση από τις ακτές έχει αυξηθεί με την πάροδο του χρόνου, αλλά οι τοπικοί αλιευτικοί στόλοι παραμένουν ορατοί με γυμνό οφθαλμό από την ακτή καθώς ακολουθούν τα ψάρια στα σημεία συγκέντρωσής τους στα αβαθή ύδατα. Τα γεωγραφικά όρια της περιοχής αλίευσης περικλείονται εξολοκλήρου στο αναθεωρημένο όριο των 6 μιλίων της περιοχής δικαιοδοσίας της CIFCA, η οποία επομένως καλύπτει την περιοχή αλίευσης. Επειδή τα ψάρια είναι ευαίσθητα, καθοριστικό στοιχείο για να διασφαλιστεί η ποιότητα του προϊόντος που εκφορτώνεται αποτελεί ο προσεκτικός χειρισμός και η εγγύτητα του λιμένα εκφόρτωσης.

Η μακρόχρονη αλιευτική παράδοση και τεχνική αλίευσης, εκφόρτωσης και επεξεργασίας σαρδέλας στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή αποτελούν τη βάση του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή. Για τη σύλληψη των ψαριών εφαρμόζονται αειφόρες αλιευτικές τεχνικές οι οποίες εξασφαλίζουν την ορθή διαχείριση της αλιείας.

Αλίευση

Λόγω του κύκλου ζωής τους, τα ψάρια είναι υποχρεωμένα να κολυμπούν κοντά στην ακτή και η εμφάνιση των σμηνών δημιούργησε τις παραδοσιακές αλιευτικές μεθόδους, οι οποίες με την πάροδο του χρόνου άρχισαν να αποτελούν γεγονός για την τοπική κοινότητα. Οι κάτοικοι της περιοχής βοηθούσαν τους αλιείς να μεταφέρουν τα ψάρια στη στεριά.

Παρά την εξέλιξη των μεθόδων, η αλιεία παραμένει ζωτικό τμήμα της οικονομίας της νοτιοδυτικής περιοχής. Ένας στόλος ποικίλων αλιευτικών σκαφών εξακολουθεί να αλιεύει τις «Cornish Sardines» από λιμάνια, λιμανάκια και όρμους που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης περιοχής.

Η μακρόχρονη παράδοση αλίευσης της σαρδέλας στην περιοχή είναι προφανής στις δεξιότητες που έχουν αποκτήσει οι αλιείς της Κορνουάλης. Στις δεξιότητες αυτές, που μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά, περιλαμβάνεται η ικανότητα εντοπισμού και επιτυχούς σύλληψης της σαρδέλας και ο έμπειρος λεπτός χειρισμός της χάρη στον οποίο διατηρείται η ποιότητα των αλιευμάτων.

Η επιτυχημένη αλίευση εξαρτάται επίσης από την παράδοση των αλιευτικών σκαφών να αλιεύουν σε ομάδα αποτελούμενη από πολλά σκάφη που προέρχονται από το ίδιο λιμάνι ή ανήκουν στον ίδιο επιχειρηματικό όμιλο.

Εκφόρτωση και μεταποίηση

Στο παρελθόν κάθε λιμάνι διέθετε χώρους αποθήκευσης και μεταποίησης (ψαραποθήκες) και ο τοπικός πληθυσμός έδινε το παρών ώστε τα αλιεύματα να μεταποιούνται σε σύντομο χρονικό διάστημα. Παρομοίως σήμερα η ευαλλοίωτη σύσταση των ψαριών απαιτεί να εκφορτώνονται αμέσως. Τα αλιευτικά επιστρέφουν στους τοπικούς τους λιμένες και από εκεί το προϊόν μεταφέρεται σε εργοστάσια για μεταποίηση, συσκευασία και αποθήκευση.

Το ψάρι μεταποιείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η περιοχή αυτή περιλαμβάνει τους παραδοσιακούς όρμους και λιμάνια, τόπους μεταποίησης του προϊόντος στο παρελθόν. Η σύγχρονη τεχνολογία και τα σύγχρονα πρότυπα υγιεινής καθώς και η πίεση στις τιμές της παράκτιας γης είχαν ως αποτέλεσμα να πάρουν τα εργοστάσια που είναι εγκατεστημένα σε βιομηχανικές περιοχές τη σκυτάλη από τις ψαραποθήκες των λιμανιών των χωριών, όλα όμως τα εργοστάσια βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Η εκφόρτωση και η μεταποίηση του ψαριού πρέπει να εκτελούνται εντός της Κορνουάλης και της περιοχής του λιμένα του Πλίμουθ η οποία καλύπτεται από τον ταχυδρομικό κωδικό PL4.

Φήμη

Τα ονόματα «Cornwall» (Κορνουάλη) και «Cornish» (της Κορνουάλης) χρησιμοποιούνται επί αιώνες στα αλιευτικά προϊόντα και επομένως συνδέονται στενά, λόγω φήμης, με τα ψάρια που αλιεύονται, εκφορτώνονται και μεταποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Οι πρώτες καταγραφές εξαγωγής παστής σαρδέλας (γνωστής ως «pilchard») ανάγονται στο 1555 και αφορούν εξαγωγή από το λιμάνι της Κορνουάλης Looe. Κατά τον 17ο και τον 18ο αιώνα οι εξαγωγές αυτές κατέστησαν βασικός πυρήνας του αλιευτικού κλάδου της Κορνουάλης με τον μεγαλύτερο όγκο εκφορτώσεων, 16 000 τόνοι, να έχει καταγραφεί το 1871. Κύριοι αποδέκτες του προϊόντος ήταν τα καθολικά κράτη της Ευρώπης, ιδίως η Ιταλία, όπου το προϊόν ήταν γνωστό στο Βορρά ως «Salacche Inglesi».

Η χρήση της ονομασίας «Cornish Sardines» και η φήμη του προϊόντος ως προϊόντος ποιότητας αυξήθηκαν την τελευταία 10ετία λόγω της σκληρής εργασίας των μελών της Ένωσης Διαχείρισης της Σαρδέλας της Κορνουάλης («Cornish Sardine Management Association») και της υψηλής ποιότητας του προϊόντος τους. Το προϊόν «Cornish Sardines» έχει επιτύχει αυξανόμενο όγκο πωλήσεων, ιδίως στη λιανική αγορά του Ηνωμένου Βασιλείου όπου αποτελεί «επώνυμο» προϊόν.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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