MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine

(2017/C 19/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artiklile 51.

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlus kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga

„CORNISH SARDINES“

ELi nr: UK-PGI-0105-01306 – 29.1.2015

KPN ( ) KGT (X)

1. **Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

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

Tel +44 1736364324
E-post: info@seafoodcornwalltraining.co.uk ja r_caslake@seafish.co.uk

Cornish Sardine Management Association (CSMA) esindab kõiki ringvõrke kasutavaid, sardiine püüdvaid aluseid ja sardiine käitlevaid töötlejaid käesolevas dokumendis kindlaks määratud piirides.

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Ühendkuningriik

3. **Tootespetsifikaadi osa, mida muudatus hõlmab / muudatused hõlmavad**

— ☐ Toote nimetus

— ☒ Toote kirjeldus

— ☒ Geograafiline piirkond

— ☒ Päritolutõend

— ☒ Tootmismeetod

— ☒ Seos piirkonnaga

— ☐ Märgistus

— ☒ Muu: taotlejate rühma andmete ajakohastamine

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

4. **Muudatus(t)e liik**

— ☒ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline.

— ☐ Sellise registreeritud kaitstud päritolunimetuse (KPN) või kaitstud geograafilise tähise (KGT) tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline ja mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud.

5. **Muudatus(ed)**

Muudatused on vajalikud järgmise ajakohastamiseks.

— Toote „Cornish Sardines“ spetsifikatsioonis läbivalt kasutatava kalandusorganisatsiooni nimi. Asutus Cornish Sea Fisheries Committee (CSFC) on nüüdseks asendatud asutusega Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA).

— Nimetusega „Cornish Sardines“ kalade lossimise viisi ajakohastamine. Kuna need kalad on levinud kaugemale itta ja selleks et need vastaksid ka edaspidi kvaliteedinõuetele, on muutunud vajalikuks laiendada geograafilist piirkonda, et hõlmata Plymouthi sadam vaid lossimise ja töötlemise eesmärgil. Püügipiirkond jääb muutmata ja vastab CIFCA uue jurisdiktsiooni (piirkonna) alla kuuluvatele merepiirkondadele. See muutus kalapüügisektori tegevuses on tingitud sardiiniparvede ida poole liikumisest. Parved on ida poole liikunud tõenäoliselt ookeanihoovuste muutumise tõttu, millele on kaasa aidanud kliimamuutused. Idapoolsete vete temperatuur on olnud keskmiselt kaks kraadi soojem, mida tõendavad Plymouthi merelaboratooriumide satelliitidelt ja poidelt pärinevad andmed, millest nähtub ka zooplanktonivarude (täiskasvanud sardiinide toit) suurenemine. Kuna need kalad on õrnad, tuleb need kiiresti lossida ja kaldal töödelda, et säilitada kvaliteet ja kõrge standard. Sardiiniparvede ida poole liikumine määratletud geograafilises piirkonnas nõuab seda, et lossimis- ja töötlemissadamana lisataks Plymouth, mis on püügipiirkonna idatippu jääv ainus loodetest mõjutamata sadam, mis suudab saaki nõutavas ajaraamistikus käidelda, lossida ja töödelda. Plymouthi sadama läheduse tõttu püügipiirkonnale on kalu nimetusega „Cornish Sardines“ püüdvad kalalaevad traditsiooniliselt peatunud just seal, samuti on sadamal pikka aega olnud juhtroll seinnoodapüügis, nagu Crispin Gill märkis oma 1979. aasta raamatus „Plymouth – A New History“ (Plymouthi uus ajalugu). Viiteid Plymouthi kaupmeestele, kes arendavad sardiinide ekspordi turgu, leiab juba 16. sajandist. Kaupmehed ehitasid Plymouthi piirkonda keldreid kala töötlemiseks ja hoidmiseks. Märkustes heeringa-, õngejada- ja sardiinipüügi kohta (1889–1890) kirjutati, et „kõik edelast pärit sardiiniostjad tegutsesid mingil ajal Plymouthis“.

Plymouth pakkus tavapäraselt lossimis- ja töötlemisvõimelist turgu, mis on vajalik sardiinide müümiseks, töötlemiseks ja turustamiseks, säilitades seejuures kvaliteedi tänu püügist lossimiseni kuluva aja minimeerimisele. Plymouth täidab jätkuvalt sama rolli, samuti pakutakse seal kaluritele võimalusi oma võrkude tühjendamiseks ja parandamiseks, kasutades traditsioonilisi võrgukudumistehnikaid. Plymouthi kui nimetusega „Cornish Sardines“ kalade püügiks kasutatava sadama võtmeks on ka ohutuse küsimus ja alustele turvalise sadama pakkumine, kuhu varjuda halva ilma korral. Kui Plymouth Soundi lahe piirkonnas püüdvad alused ei lossiks oma saaki Plymouthis, peaksid nad ette võtma teekonna läänes asuvatesse sadamatesse, kusjuures saabumisel ei oleks varjupaik tagatud, kuna näiteks Looe ja Polperro sadamat mõjutavad looded. Pikem sõiduaeg neisse sadamaisse mõjutaks ohutust, kuna saagi lossimiseks kaugemale sõitvate täislastis aluste stabiilsus ei ole hea. Pikem sõiduaeg avaldab negatiivset mõju ka saagi kvaliteedile.

a) *Kirjeldus*

Muudatuse põhjus:

geograafilisele piirkonnale osutava viite ajakohastamine, et võtta arvesse geograafilise piirkonna puhul taotletavat muudatust.

Muudetakse järgmiselt:

„„Cornish Sardines“ on nimi, mis on antud liiki *Sardina pilchardus* kuuluvatele pelaagilistele kaladele, mis on püütud, lossitud ja töödeldud kõnealuses geograafilises piirkonnas. Kala kõnekeelne nimetus on sardiin.“

b) *Geograafiline piirkond*

Muudatuse põhjus:

valitsusasutusi käsitlevate andmete ajakohastamine ja geograafilise piirkonna laiendamine, et hõlmata (vaid lossimise ja töötlemise eesmärgil) Plymouthi sadama piirkond, mille sihtnumber on PL4; püügipiirkond jääb muutmata (CIFCA jurisdiktsiooni alla kuuluvad merepiirkonnad, mis on analoogsed CSFC määratletud püügipiirkondadega). See sihtnumber hõlmab Plymouthi kalalossimissadama ja kalaturu piirkonda.

Laiendamine on vajalik selleks, et võtta arvesse sardiiniparvede liikumist ida suunas. Parved on ida poole liikunud tõenäoliselt ookeanihoovuste muutumise tõttu, millele on kaasa aidanud kliimamuutused. Idapoolsete vete temperatuur on olnud keskmiselt kaks kraadi soojem, mida tõendavad Plymouthi merelaboratooriumide satelliitidelt ja poidelt pärinevad andmed, millest nähtub ka zooplanktonivarude (täiskasvanud sardiinide toit) suurenemine.

Muudetakse järgmiselt:

„Cornwalli krahvkond. Sardiinide püügi piirkonnana määratletakse CIFCA jurisdiktsiooni alla kuuluvad merepiirkonnad (CIFCA piirkond) kuni kuus miili Cornwalli rannikust. Hõlmatud on ka Plymouthi sadamapiirkond sihtnumbriga PL4 vaid lossimise ja töötlemise eesmärgil.

CIFCA merepiirkonnad algavad Cornwalli põhjarannikul asuvast Marsland Mouthist ning jätkuvad ümber Plymouthi muuli (Plymouth Breakwater) läänetipu lõunarannikul asuva Plymouth Soundi laheni, ulatudes rannikust kuue miilini ning hõlmates loodetepiirideni jõgesid ja nende suudmeid. Piirkonda mõõdetakse 25. jaanuari 1983. aasta seisuga kehtinud lähtejoonest ning see võib lähtuda veepealsetest kividest, sh Eddystone Rockist ning teistest pagurandadest. Lähtejooned on kooskõlas 1964. aasta kuningliku korraldusega territoriaalvete kohta (1965 III, lk 6452A), mida on muudetud 1979. aasta kuningliku korraldusega territoriaalvete kohta (1979 II, lk 2866).“

c) *Päritolutõend*

Muudatuse põhjus:

loetletud valitsusasutusi käsitleva teabe ajakohastamine värske infoga.

Esimest lõiku muudetakse järgmiselt.

„Pärast püüki registreerivad kalurid veel alustel olles teabe näiteks järgmise kohta: kogus, püügikoht ja sügavus, millest püüti, püügiviis, märge kaaspüügi kohta jne. Teavet kogub Cornish Sardine Management Association (CSMA) ja kannab selle oma andmebaasi. Tegu on CSMA nõudega selle tagamiseks, et laevajuhid ja -omanikud registreeriksid ja edastaksid püügiandmed CSMA-le. Esitatud teave tõendab, et kalad püüti geograafilises piirkonnas. Teave tehakse vabalt kättesaadavaks CIFCA-le ja merealade majandamise organisatsioonile ning CSMA kasutab kogutud andmeid selleks, et hinnata aastast saagi püügikoormust ühiku kohta.“

Kolmandat lõiku muudetakse järgmiselt.

„Kogu püügi registreerib ja seda jälgib CIFCA ja merealade majandamise organisatsioon Marine Management Organisation (MMO).“

d) *Tootmismeetod*

Muudatuse põhjus:

kõrvaldada aegunud viide osutatud valitsusasutustele ning võtta arvesse ettepanek lisada töötlemisega seonduva geograafilise piirkonna kirjeldusse Plymouthi sadamaala.

Esimest lõiku muudetakse järgmiselt.

„Alused lähevad merele geograafilise piirkonna sadamatest ning kasutavad nimetusega „Cornish Sardines“ kalade püüdmiseks ring- ja ajuvõrke.“

Teist lõiku muudetakse järgmiselt.

„Kalad nimetusega „Cornish Sardines“ väljutatakse aju- või ringvõrkudest pardale. Pardal asetatakse kalad nimetusega „Cornish Sardines“ kvaliteedi ja värskuse säilitamiseks jäässe. Alustel kasutatakse isolatsiooniga kalaruume, mõnel alusel kalatrümme, et säilitada kalu nende lossimiseni jahedas.“

Kolmandat lõiku muudetakse järgmiselt.

„Maal müüakse sardiinid kaupmeestele ja kalatöötlejatele kas otse laevalt või oksjoniturul. Ostjad saavad kala kätte kailt või turul ja viivad selle oma kohalikku tehasesse. Kalurid registreerivad ostjad, et tagada jälgitavus terves tarneahelas.“

Muudatuse põhjus:

pakendamist käsitleva viimase alapunkti teksti ajakohastamine. Nõue pakendada 10-kilostesse või väiksematesse pakenditesse tuleks välja jätta, kuna seda enam ei tehta.

Neljandat lõiku muudetakse järgmiselt.

Jäetakse välja viies punkt: „Pakendamist määratletakse kui toote pakkimist vähem kui 10-kilogrammistesse eraldi mahutitesse“.

Viiendat lõiku muudetakse järgmiselt.

„Klientidele viimiseks pakitakse terved värsked kalad jäässe ja kastidesse. Muul juhul kalad külmutatakse ja pakitakse külmladustamiseks ette nähtud kastidesse või kottidesse, et need siis klientide kätte toimetada.“

e) *Seos piirkonnaga*

Muudatuse põhjus:

loetletud valitsusasutusi käsitleva teabe ajakohastamine värske infoga ja Plymouthi lisamine töötlemise geograafilise piirkonna hulka.

Viiendat lõiku muudetakse järgmiselt.

„CSFC kuue miili piiridesse“ asendatakse järgmisega: „CIFC kuue miili läbivaadatud piiridesse“.

Kaheksandat lõiku (eelviimane lõik) muudetakse järgmiselt.

„Kuna kalad on õrnad, tuleb need kiiresti lossida. Laevad pöörduvad tagasi kohalikesse sadamatesse, kust kala viiakse pakendamiseks, ladustamiseks ja töötlemiseks tehastesse. Nimetusega „Cornish Sardines“ kalade lossimine ja töötlemine toimub CIFCA kalanduspiirkonnana määratletud geograafilises piirkonnas, Cornwallis ja Plymouthi haldus-/sadamapiirkonnas sihtnumbriga PL4. See piirkond hõlmab traditsioonilisi abajaid ja sadamaid, kus ka minevikus kala töödeldi. Kaasaegne tehnoloogia ja kaasaegsed hügieenistandardid ning rannikuäärne kinnisvaraarendus on viinud selleni, et tööstuspiirkondades asuvad tehased on sadamas asuvatelt kalakeldritelt töö üle võtnud, kuid kõik tehased asuvad siiski kõnealuses geograafilises piirkonnas.“

f) *Muu*

On vaja muuta tootespetsifikaadi punkti 2, milles on esitatud üksikasjad taotlejate rühma kohta. See on vajalik, et võtta arvesse aadressi ja kontaktandmete muutumist.

KOONDDOKUMENT

„CORNISH SARDINES“

ELi nr: UK-PGI-0105-01306 – 29.1.2015

KPN ( ) KGT (X)

1. **Nimetus**

„Cornish Sardines“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Ühendkuningriik

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.7. Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Cornish Sardines“ on nimi, mis on antud liiki *Sardina pilchardus* kuuluvatele pelaagilistele kaladele, mis on püütud, lossitud ja töödeldud kõnealuses geograafilises piirkonnas. Kala kõnekeelne nimetus on sardiin.

Kalad on metallikrohelise või oliivivärvi selja, kuldsete külgede ja hõbevalgelt pärlendava kõhuga. Külgede ülaosas on rida tumedaid täppe, millest allpool on mõnikord veel üks või kaks rida täppe. Kala suurus võib olla hooaja jooksul erinev. Igas kilogrammis peab olema 9–18 sardiini.

Liha on värskena tugeva, peene struktuuriga, kuid muutub temperatuuril üle 1 °C ruttu pehmeks ja selle kvaliteet halveneb kiiresti. Maitse tugevus sõltub kala värskusastmest ja rasva sisaldusest lihas.

Värsked sardiinid peaksid olema läikivad ja tugevad, kahjustamata soomuste ja tumeroosade või punaste lõpustega. Nad peaksid olema ümarad ja lõhnama värskelt ning nad on kõige paremad hilissuvel, kui nad on mahlased ja nende maitse on eriti intensiivne. Kalu nimetusega „Cornish Sardines“ võib müüa nii värskelt kui ka külmutatult.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kala peab olema püütud Cornish Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA) jurisdiktsiooni alla kuuluvas piirkonnas ning lossitud ja töödeldud määratletud geograafilises piirkonnas.

Töötlemiseks loetakse käesolevas kontekstis fileerimist, pea eemaldamist, rookimist, külmutamist, marineerimist ja soolamist või ükskõik millist nende tegevuste kombinatsiooni:

— fileerimist määratletakse kui pea ja selgroo käsitsi või mehaanilist eemaldamist liha küljest;

— pea eemaldamist ja rookimist määratletakse kui pea ja sisikonna eemaldamist, kusjuures saba võib eemaldada või külge jätta;

— külmutamist määratletakse kui kogu toote viimist keskkonda, kus temperatuur on alla 0 °C, ning selle säilitamist seal, kusjuures toode muutub kõvaks;

— soolamist või marineerimist määratletakse kui toote säilitamist veefaasi vähendamise ning soola ja/või hapete lisamise abil, et luua keskkond, mis takistab roisubakterite teket.

Klientidele viimiseks pakitakse terved värsked kalad jäässe ja kastidesse. Muul juhul kalad külmutatakse ja pakitakse külmladustamiseks ette nähtud kastidesse või kottidesse, et need siis klientide kätte toimetada.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

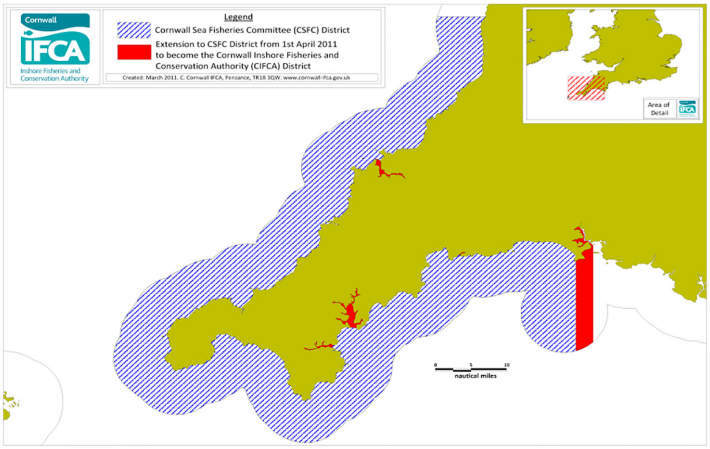
3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Cornwalli krahvkond. Sardiinide püügi piirkonnana määratletakse CIFCA jurisdiktsiooni alla kuuluvad merepiirkonnad (CIFCA piirkond) kuni kuus miili Cornwalli rannikust. Hõlmatud on ka Plymouthi sadamapiirkond sihtnumbriga PL4 vaid lossimise ja töötlemise eesmärgil.

CIFCA merepiirkonnad algavad Cornwalli põhjarannikul asuvast Marsland Mouthist ning jätkuvad ümber Plymouthi muuli (Plymouth Breakwater) läänetipu lõunarannikul asuva Plymouth Soundi laheni, ulatudes rannikust kuue miilini ning hõlmates loodetepiirideni jõgesid ja nende suudmeid. Piirkonda mõõdetakse 25. jaanuari 1983. aasta seisuga kehtinud lähtejoonest ning see võib lähtuda veepealsetest kividest, sh Eddystone Rockist ning teistest pagurandadest. Lähtejooned on kooskõlas 1964. aasta kuningliku korraldusega territoriaalvete kohta (1965 III, lk 6452A), mida on muudetud 1979. aasta kuningliku korraldusega territoriaalvete kohta (1979 II, lk 2866).



5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Geograafilise piirkonna ja kalapüügitavade, sh nimetusega „Cornish Sardines“ kalade püügi, lossimise ja töötlemise vahel on väga eriline seos, tegemist on hästidokumenteeritud traditsiooniliste kalapüügimeetoditega. Kalu nimetusega „Cornish Sardines“ meelitab geograafilisse piirkonda sealne keskkond, st elamistingimused määratletud piirkonna lahtede madalates vetes. Sellised veed on kõnealuste kalade eelistatuimaks elupaigaks. Määratletud geograafiline piirkond asub Atlandi ookeani piirkonnas, mille tähtsaim ilmastikunähtus on Põhja-Atlandi ostsillatsioon (NAO), mis mõjutab kõige rohkem temperatuure ja loodeid, mis reguleerivad ka seda, kus asub fütoplankton, st kalade sööt.

Eriline seos geograafilise piirkonnaga seisneb selles, et sardiinide püük toimub siis, kui kalad liiguvad nendesse madalatesse lahtedesse. See iseloomulik kalapüügitehnika meenutab eelnenud põlvkondade traditsioone.

Traditsiooniliselt püüti kalu siis, kui nad tulid kaldale lähemale. Minevikus jälgisid kalaparvede lähenemist rannakaljudele paigutatud vaatlejad, kes kalaparvesid märgates laevad (kohaliku semafori abil) püügiks nende juurde juhatasid. Ala oli piiratud kaljudel asuvate vaatluspunktide vaateväljaga. See traditsioon jätkub; teadmisi selle kohta, kus kalad kogunevad, on edasi antud põlvest põlve, kuigi kaljudel vaatlejad on asendunud kaasaegse tehnoloogiaga. Kaasaegse tehnoloogia kasutuselevõtt tähendab, et vahemaa kaldast on aastakümnete jooksul kasvanud, kuid kohalikud laevastikud jäävad madalatesse vetesse kogunevatele kaladele järgnedes siiski kalda nägemisulatusse. Püügitegevuse geograafilised piirid jäävad kõik CIFCA kuue miili piiridesse ning nii kattub see piirkond kalapüügipiirkonnaga. Kala õrnuse tõttu on lossitud toote kvaliteedi tagamisel võtmetähtsusega käitlemine ja lähedus lossimissadamale.

Kaugeleulatuv ajalooline traditsioon ning sardiinide püügi, lossimise ja töötlemise tehnika nimetatud geograafilises piirkonnas on aluseks geograafilise piirkonnaga seotusele. Kõnealust kala püütakse praegu kaasaegseid säästvaid kalapüügitehnikaid kasutades, mis tagab kalavarude hea majandamise.

Püük

Kalade elutsükkel sunnib neid ujuma kalda lähedale ning kalaparvede ilmumine tingis traditsioonilised kalapüügimeetodid ja ajaloo jooksul kujunes sellest kogukondlik üritus. Kalurid ja kohalik rahvas tulid kala maaletoimetamiseks kokku.

Kuigi meetodid on edasi arenenud, jääb kalapüük edelapiirkonna majanduse oluliseks osaks. Mitmesugustest alustest koosnevad laevastikud, mis on pärit määratletud piirkonna sadamatest ja abajatest, jätkavad sardiinide püüki.

Kauaaegne sardiinipüügitraditsioon selles piirkonnas ilmneb sardiinikalurite omandatud oskustes. Põlvest põlve edasi antud oskuste hulka ei kuulu üksnes sardiinide asukoha kindlaksmääramise ja nende tulemusliku püüdmise oskus, vaid ka nende õrna käitlemise kogemus saagi kvaliteedi säilitamiseks.

Edukas püük sõltub ka traditsiooniliselt meeskondadena töötavatest laevadest; mitu ühest sadamast pärit või ühte kontserni kuuluvat laeva töötavad koos.

Lossimine ja töötlemine

Varem olid igal sadamal oma lao- ja töötlemisrajatised ehk kalakeldrid (*fish cellars*) ning kohalikud elanikud aitasid kaasa, et kala saaks kiiresti töödeldud. Ka praegu tuleb need õrnad kalad kiiresti lossida. Laevad pöörduvad tagasi oma kohalikesse sadamatesse, kust kala viiakse pakendamiseks, ladustamiseks ja töötlemiseks tehastesse.

Kala töödeldakse määratletud geograafilises piirkonnas. See piirkond hõlmab traditsioonilisi abajaid ja sadamaid, kus ka minevikus kala töödeldi. Kaasaegne tehnoloogia ja kaasaegsed hügieenistandardid ning rannikuäärne kinnisvaraarendus on viinud selleni, et tööstuspiirkondades asuvad tehased on sadamas asuvatelt kalakeldritelt töö üle võtnud, kuid kõik tehased asuvad siiski kõnealuses geograafilises piirkonnas.

Kala lossimine ja töötlemine peab toimuma Cornwalli piirkonnas ning Plymouthi sadamapiirkonnas sihtnumbriga PL4.

Maine

Nimetusi „Cornwall“ ja „Cornish“ on sadade aastate jooksul kalatoodetel kasutatud ja need on seetõttu tugevalt seotud kõnealuses geograafilises piirkonnas püütud, lossitud ja töödeldud kala hea mainega.

Esimene dokumenteeritud teade soolatud sardiinide (tookord tuntud nimetuse „pilchards“ all) ekspordi kohta pärineb 1555. aastast Cornwalli sadamast Looest. 17. ja 18. sajandil sai sellest ekspordist üks Cornwalli kalanduse alustalasid; kõige suurem lossimine registreeriti 1871. aastal, kui lossiti umbes 16 000 tonni. Kauba saajateks olid Euroopa katoliiklikud maad, eelkõige Itaalia. Põhja-Itaalias tunti toodet nimetuse „Salacche Inglesi“ all.

Nimetuse „Cornish Sardines“ kasutamine ja toote kvaliteedi hea maine on viimase kümne aasta jooksul tänu Cornish Sardine Management Association'i liikmete suurele tööle ja nende toote kõrgele kvaliteedile kasvanud. Toote „Cornish Sardines“ müügi maht on kasvanud eelkõige Ühendkuningriigi jaemüügiturul, kus seda toodet kõrgelt hinnatakse.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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