MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2017/C 19/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

"CORNISH SARDINES"

EU-nro: UK-PGI-0105-01306–29.1.2015

SAN ( ) SMM (X)

1. **Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Cornish Sardine Management Association
Osoite: Admiralty Boat House
The Strand
Newlyn
Penzance
Cornwall TR18 5HL
YHDISTYNYT KUNINGASKUNTA

Puhelin: +44 1736 364324
Sähköposti: info@seafoodcornwalltraining.co.uk & r_caslake@seafish.co.uk

Cornish Sardine Management Association (CSMA) edustaa kaikkia kurenuotta-aluksia, jotka harjoittavat sardiinin pyyntiä, sekä jalostusyrityksiä, jotka käsittelevät sardiinia tässä asiakirjassa kuvatuissa rajoissa.

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Yhdistynyt kuningaskunta

3. **Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

— ☐ Tuotteen nimi

— ☒ Tuotteen kuvaus

— ☒ Maantieteellinen alue

— ☒ Alkuperätodisteet

— ☒ Tuotantomenetelmä

— ☒ Yhteys maantieteelliseen alueeseen

— ☐ Merkinnät

— ☒ Muut: lisätään hakijaryhmää koskevat tiedot

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. **Muutosten tyyppi**

— ☒ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

— ☐ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. **Muutos/muutokset**

Muutokset on tehtävä seuraaviin kohtiin:

— Cornish Sardines -tuote-eritelmässä mainitun kalastuksenhoitoelimen nimi. Aikaisemman Cornish Sea Fisheries Committee (CSFC) korvaa nyt Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA);

— Cornish sardines -sardiinien purkamiskäytäntöä koskevien tietojen päivittäminen. Johtuen kalakannan siirtymisestä idemmäs ja kalan laadun pitämiseksi aiemmalla tasolla on käynyt välttämättömäksi laajentaa asianomaista maantieteellistä aluetta niin, että siihen kuuluu myös Plymouthin satama, kuitenkin vain saaliin purkamisen ja jalostuksen osalta. Pyyntialue säilyy ennallaan, ja sillä viitataan uuteen CIFCA:n (Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority) toimivalta-alueeseen. Tämä muutos teollisuuden toimintatavoissa johtuu sardiiniparvien siirtymisestä idemmäksi. Siirtyminen itään päin on todennäköisesti seurausta merivirtojen muutoksista, joiden taustalla on ilmastonmuutos. Satelliitti- ja poijutietoihin perustuvien Plymouthin merilaboratorion tietojen mukaan veden lämpötila on ollut idempänä keskimäärin 2 celsiusastetta lämpimämpää, ja kyseiset tiedot osoittavat myös siellä olevan enemmän eläinplanktonia, jota täysikasvuiset sardiinit käyttävät ravinnokseen. Kala vaurioituu herkästi, minkä vuoksi aluksesta purkamisen ja jalostuksen on tapahduttava nopeasti, jotta laatu säilyisi hyvänä. Sardiiniparvien siirtyminen idemmäksi määritellyn maantieteellisen alueen sisällä aiheuttaa sen, että kyseiseen alueeseen on sisällytettävä purkamis- ja jalostuspaikkana Plymouth. Se on ainoa pyyntialueen itäosassa sijaitseva vuorovedestä riippumaton satama, jossa saaliin käsittely, purkaminen ja jalostus tarpeeksi nopeasti on mahdollista. Plymouthin satamalla on pitkät perinteet Cornish Sardines -sardiinin pyyntialusten kotisatamana, sillä se sijaitsee lähellä kalastusalueita ja sillä on pitkään ollut keskeinen merkitys nuottakalastukselle, kuten Crispin Gill toteaa vuonna 1979 ilmestyneessä kirjassaan ”Plymouth – A New History”. Plymouthissa toimivista kauppiaista, jotka loivat vientimarkkinoita sardiinille, löytyy viittauksia aina 1500-luvulta asti. Kauppiaat rakensivat ympäri Plymouthia kellarivarastoja kalan jalostusta ja varastoimista varten. Sillin kalastusta, pitkäsiimakalastusta ja sardiinin kalastusta koskevissa kommentaareissa vuosilta 1889–1890 todetaan, että ”kaikki lounaiskolkasta tulevat sardiinin ostajat toimivat tiettyinä aikoina Plymouthista käsin”.

Plymouth on perinteisesti tarjonnut markkinat, joilla on puitteet sardiinisaaliin purkamista ja jalostusta varten, ja näin kalan myynti, jalostus ja jakelu on ollut mahdollista laatua heikentämättä, kun aika pyynnistä purkamiseen on mahdollisimman lyhyt. Plymouthilla on edelleenkin tämä asema, ja lisäksi se tarjoaa kalastajille välineet ja tilat verkkojen puhdistamiseen ja niiden paikkaamiseen perinteistä verkonvalmistustekniikkaa käyttäen. Turvallisuusnäkökohdat ja mahdollisuus tarjota aluksille turvallinen satama sään ollessa huono ovat myös Plymouthin tärkeitä ominaisuuksia Cornish Sardines -sardiinin kalastukseen liittyvänä satamana. Jos ympäri Plymouth Soundia kalastavat alukset eivät purkaisi saaliitaan Plymouthissa, niiden olisi kuljetettava ne lännempänä sijaitseviin satamiin, kuten Looeen tai Polperroon, ilman takeita siitä, että ne ovat satamaan saapuessaan suojassa vuoroveden vaihteluilta. Näihin satamiin pääsemiseen kuluva pidempi aika vaikuttaisi turvallisuuteen heikentämällä täyteen lastattujen alusten vakautta, kun ne joutuisivat matkaamaan pidemmälle saaliitaan purkamaan. Pidempi matka-aika heikentäisi myös saaliin laatua.

a) *Kuvaus*

Muutoksen syy:

Saatetaan maantieteellistä aluetta koskeva viittaus ajan tasalle pyydetyn maantieteellistä aluetta koskevan muutoksen huomioon ottamiseksi.

Muutetaan seuraavasti:

”Cornish Sardines” -nimitystä käytetään *Sardina pilchardus* -lajiin kuuluvista kaloista, jotka on pyydetty, purettu satamaan ja jalostettu määritellyllä maantieteellisellä alueella. Arkikielessä kyseistä kalaa kutsutaan sardiiniksi (pilchard).

b) *Maantieteellinen alue*

Muutoksen syy:

Saatetaan viranomaiselinten tiedot ajan tasalle sekä laajennetaan maantieteellistä aluetta niin, että siihen sisältyy (ainoastaan purkamis- ja jalostustarkoituksia varten) myös Plymouthin satama-alue, jonka postinumero on PL4. Pyyntialue säilyy ennallaan (CIFCA:n (Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority) toimivaltaan kuuluvat merialueet, jotka vastaavat CSFC:n (Cornish Sea Fisheries Committee) määrittelemiä pyyntialueita). Kyseinen postinumero kattaa kalan purkamislaiturin sekä Plymouthin kalatorin alueen.

Maantieteellisen alueen laajennus on tarpeen, jotta voidaan ottaa huomioon sardiiniparvien siirtyminen idemmäksi. Siirtyminen itään päin johtuu todennäköisesti merivirtojen muutoksista, joiden taustalla on ilmastonmuutos. Satelliitti- ja poijutietoihin perustuvien Plymouthin merilaboratorion tietojen mukaan veden lämpötila on ollut idempänä keskimäärin 2 celsiusastetta lämpimämpää, ja kyseiset tiedot osoittavat myös siellä olevan enemmän eläinplanktonia, jota täysikasvuiset sardiinit käyttävät ravinnokseen.

Muutetaan seuraavasti:

Cornwall. Sardiinien pyyntialueen muodostavat CIFCA:n (Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority) toimialueeseen kuuluvat merialueet (tunnetaan myös CIFCA-alueena (CIFCA district)) kuuden mailin päähän Cornwallin rannikosta. Siihen kuuluu myös Plymouthin satama-alue, jonka postinumero on PL4, mutta vain saaliin purkamisen ja jalostuksen osalta.

CIFCA:n alue ulottuu Cornwallin pohjoisrannikolla sijaitsevasta Marsland Mouthista suunnilleen etelärannikon Plymouth Soundissa olevan aallonmurtajan (Plymouth Breakwater) länsipäähän ja käsittää kaikki kuuden mailin päähän rannikosta ulottuvat vedet sekä joet ja jokisuistot vuorovesialueen rajaan asti. Alue mitataan vuoden 1983 perusviivoista (25.1.1983), jotka voidaan muodostaa näkyvillä olevista kareista, kuten Eddystone Rock, ja muista laskuveden aikana näkyvistä kohoumista. Perusviivat ovat aluevesistä vuonna 1964 annetun säädöksen (Territorial Waters Order in Council 1964) (1965 III s. 6452A) mukaisia, sellaisena kuin se on muutettuna vuoden 1979 säädöksellä Territorial Waters (Amendment) Order in Council 1979 (1979 II s. 2866).

c) *Alkuperätodisteet*

Muutoksen syy:

Saatetaan mainittuja viranomaiselimiä koskevat tiedot ajan tasalle.

Muutetaan ensimmäinen kohta seuraavasti:

Kun saalis on saatu, kalastajat kirjaavat siitä ylös vielä aluksella ollessaan seuraavat tiedot: määrä (tonnia), pyyntipaikan sijainti ja syvyys, kalastusmenetelmä, sivusaaliit jne. Tiedot kerää Cornish Sardine Management Association (CSMA), joka rekisteröi ne omiin tietokantoihinsa. CSMA:n tehtävänä on varmistaa, että alusten päälliköt ja omistajat kirjaavat ylös saaliitaan koskevat tiedot ja toimittavat ne CSMA:lle. Kyseiset tiedot ovat osoituksena siitä, että sardiinit on pyydetty asianomaisella maantieteellisellä alueella. Tiedot annetaan vapaasti käytettäväksi CIFCA:lle ja merenhoidosta vastaavalle virastolle (Marine Management Organisation), ja CSMA käyttää niitä, kun se arvioi vuotuisen saaliin määrän pyyntiponnistusyksikköä kohden.

Muutetaan kolmas kohta seuraavasti:

”CIFCA ja Marine Management Organisation (MMO) rekisteröivät kaikki saaliit ja seuraavat niitä”.

d) *Tuotantomenetelmä*

Muutoksen syy:

Poistetaan viranomaiselimiä koskeva viittaus, koska se ei enää pidä paikkaansa, ja otetaan huomioon ehdotus Plymouthin satama-alueen sisällyttämisestä jalostuksen osalta maantieteellisen alueen kuvaukseen.

Muutetaan ensimmäinen kohta seuraavasti:

”Alukset lähtevät merelle maantieteellisellä alueella sijaitsevista satamista, ja ne käyttävät kurenuottaa ja ajoverkkoa Cornish Sardines -sardiinin kalastukseen”.

Muutetaan toinen kohta seuraavasti:

”Cornish Sardines nostetaan alukselle ajoverkosta tai kurenuotasta. Kun sardiinit ovat aluksella, ne jäädytetään laadun ja tuoreuden säilymiseksi. Alukset käyttävät eristettyjä säiliöitä ja joillakin aluksilla on kalaruumia kalan pitämiseksi viileässä ennen viemistä maihin”.

Muutetaan kolmas kohta seuraavasti:

”Maihin saavuttua sardiinit myydään kauppiaille ja kalanjalostajille joko suoraan alukselta tai huutokauppamarkkinoilla. Ostajat hankkivat kalan laiturilta tai markkinoilta ja vievät sen paikalliseen tehtaaseensa. Kalastajat pitävät kirjaa siitä, mitkä jalostajat ovat heidän kalansa ostaneet, jotta jäljitettävyys voidaan taata koko toimitusketjun osalta”.

Muutoksen syy:

Saatetaan ajan tasalle viimeinen luetelmakohta, joka koskee pakkausta. Vaatimus, jonka mukaan sardiinit on pakattava enintään 10 kilogramman pakkauksiin, olisi poistettava, koska tällaista käytäntöä ei enää ole.

Muutetaan neljäs kohta seuraavasti:

Poistetaan viides luetelmakohta: ”Tuote pakataan yksittäisiin astioihin, jotka painavat alle 10 kilogrammaa”.

Muutetaan viides kohta seuraavasti:

”Kokonaiset tuoreet kalat pakataan jäiden sekaan kylmälaatikkoihin kuljetettavaksi asiakkaille. Muutoin kalat jäädytetään ja pakataan laatikkoihin tai pusseihin, jotta ne voidaan varastoida jäädytettynä, minkä jälkeen ne toimitetaan asiakkaille”.

e) *Syy-seuraussuhde*

Muutoksen syy:

Saatetaan mainittuja viranomaiselimiä koskevat tiedot ajan tasalle ja lisätään Plymouth kohtaan, jossa ilmoitetaan maantieteellinen alue jalostuksen osalta.

Muutetaan viides kohta seuraavasti:

Korvataan ”CSFC:n kuuden mailin rajan sisäpuolelle” seuraavalla: ”CIFCA:n tarkistetun kuuden mailin rajan sisäpuolelle”.

Muutetaan kahdeksas (toiseksi viimeinen) kohta seuraavasti:

”Koska kala vahingoittuu herkästi, purkamisen on tapahduttava nopeasti. Veneet palaavat paikallisiin satamiin, joista kala viedään tehtaisiin pakattavaksi, varastoitavaksi ja jalostettavaksi. Cornish Sardines -sardiinien purku ja jalostus tapahtuvat määritellyllä maantieteellisellä alueella, johon kuuluvat CIFCA:n kalastusalue, Cornwall ja Plymouthin hallinnollinen satama-alue, jonka postinumero on PL4. Alueella on poukamia ja satamia, joissa jalostusta on perinteisesti harjoitettu. Moderni teknologia, uudenlaiset hygienianormit sekä rannikkokiinteistöihin kohdistuvat paineet ovat aiheuttaneet sen, että teollisuusalueiden tehtaat ovat korvanneet kyläsatamien varastorakennukset. Kaikki tehtaat sijaitsevat kuitenkin määritellyllä maantieteellisellä alueella”.

f) *Muu*

Muutokset ovat tarpeen tuote-eritelmän 2 jaksossa, jossa ilmoitetaan hakijaryhmää koskevat tiedot. Huomioon on otettava osoitteenmuutos sekä muuttuneet yhteystiedot.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”**CORNISH SARDINES**”

EU-nro: UK-PGI-0105-01306–29.1.2015

SAN ( ) SMM (X)

1. **Nimi**

”Cornish Sardines”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Yhdistynyt kuningaskunta

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.7: Tuoreet kalat, nilviäiset, äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Cornish Sardines” -nimitystä käytetään *Sardina pilchardus* -lajiin kuuluvista kaloista, jotka on pyydetty, purettu satamaan ja jalostettu määritellyllä maantieteellisellä alueella. Arkikielessä kyseistä kalaa kutsutaan sardiiniksi (pilchard).

Cornish Sardines -kalat ovat selkäpuolelta metallin- tai oliivinvihreitä ja kyljistä kullanhohtoisia; vatsapuolen helmiäishopeinen väritys muuttuu vähitellen hopeanvalkoiseksi. Kylkien yläosassa on tummien täplien sarja, jonka alapuolella on joskus toinen ja kolmaskin täplärivi. Kalan koko voi vaihdella kauden aikana. Kunkin sardiinikilon on koostuttava 9–18 sardiinista.

Lihan rakenne on tuoreena kiinteä ja hienosyinen, mutta se pehmenee ja sen laatu huononee nopeasti lämpötilan noustessa 1 celsiusasteen yläpuolelle. Maun voimakkuus vaihtelee kalan tuoreuden ja rasvapitoisuuden mukaan.

Tuoreiden Cornish Sardines -kalojen pitäisi olla kirkkaanvärisiä ja kiinteitä, suomuiltaan suurimmaksi osaksi vahingoittumattomia ja kiduksiltaan voimakkaan vaaleanpunaisia tai punaisia. Niiden tulisi olla täyteläisiä ja tuoksua tuoreelta: parhaimmillaan kalat ovat myöhäiskesästä, jolloin ne ovat meheviä ja maukkaita. Tuotetta voidaan myydä joko tuoreena tai jäädytettynä.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kala on pyydettävä CIFCA:n (Cornish Inshore Fisheries and Conservation Authority) toimivaltaan kuuluvalla alueella sekä purettava satamaan ja jalostettava määritellyllä maantieteellisellä alueella.

Jalostukseksi lasketaan tässä yhteydessä yksi tai useampi seuraavista: fileointi, pään poisto, sisälmysten poisto, jäädyttäminen, marinointi ja suolaus.

— fileointi määritellään pään ja selkäruodon irrottamiseksi lihasta käsin tai mekaanisesti;

— pään ja sisälmysten poisto määritellään pään ja suolten poistamiseksi. Pyrstö voidaan säilyttää tai poistaa;

— jäädyttäminen määritellään koko tuotteen lämpötilan laskemiseksi alle nollan celsiusasteen ja pitämiseksi tässä lämpötilassa, jolloin tuote muuttuu kiinteäksi;

— suolaus ja marinointi määritellään tuotteen säilömiseksi suolaa ja/tai happoja lisäämällä, jolloin sen vesipitoisuus vähenee ja ympäristö muuttuu epäsuotuisaksi pilaantumista aiheuttaville bakteereille;

Kokonaiset tuoreet kalat pakataan jäiden sekaan kylmälaatikkoihin kuljetettavaksi asiakkaille. Muutoin kalat jäädytetään ja pakataan laatikkoihin tai pusseihin, jotta ne voidaan varastoida jäädytettynä, minkä jälkeen ne toimitetaan asiakkaille.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

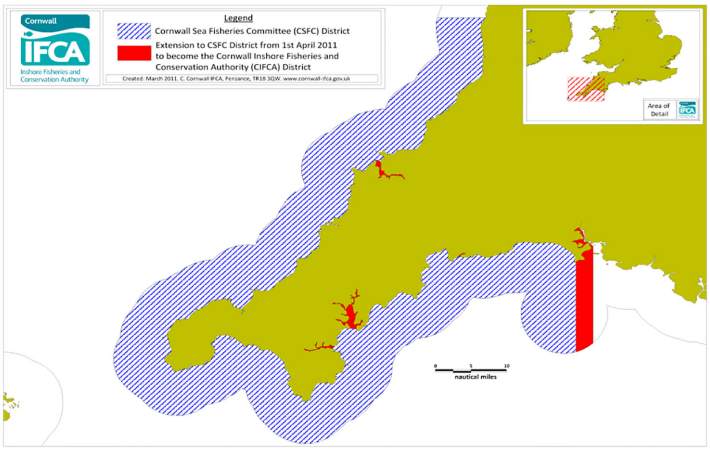
3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Cornwall. Sardiinien pyyntialueen muodostavat CIFCA:n (Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority) toimialueeseen kuuluvat merialueet (tunnetaan myös CIFCA-alueena (CIFCA district)) kuuden mailin päähän Cornwallin rannikosta. Siihen kuuluu myös Plymouthin satama-alue, jonka postinumero on PL4, mutta vain saaliin purkamisen ja jalostuksen osalta.

CIFCA:n alue ulottuu Cornwallin pohjoisrannikolla sijaitsevasta Marsland Mouthista suunnilleen etelärannikon Plymouth Soundissa olevan aallonmurtajan (Plymouth Breakwater) länsipäähän ja käsittää kaikki kuuden mailin päähän rannikosta ulottuvat vedet sekä joet ja jokisuistot vuorovesialueen rajaan asti. Alue mitataan vuoden 1983 perusviivoista (25.1.1983), jotka voidaan muodostaa näkyvillä olevista kareista, kuten Eddystone Rock, ja muista laskuveden aikana näkyvistä kohoumista. Perusviivat ovat aluevesistä vuonna 1964 annetun säädöksen (Territorial Waters Order in Council 1964) (1965 III s. 6452A) mukaisia, sellaisena kuin se on muutettuna vuoden 1979 säädöksellä Territorial Waters (Amendment) Order in Council 1979 (1979 II s. 2866).



5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Maantieteellisen alueen ja Cornish Sardines -tuotteeseen liittyvien kalastusmenetelmien välillä on hyvin erityinen yhteys. Menetelmiin lasketaan kuuluvaksi pyynti, purkaminen ja jalostus, ja nämä perinteiset kalastusmenetelmät ovat hyvin dokumentoituja. Cornish Sardine viihtyy kyseisellä maantieteellisellä alueella ympäristöolosuhteiden vuoksi eli määritellyn alueen matalien lahtien tarjoamien elinolojen ansiosta. Näissä vesissä on kyseiselle kalalle suotuisat olosuhteet. Määritelty maantieteellinen alue sijaitsee Atlantin alueella, jonka merkittävin ilmastoon vaikuttava ilmiö on Pohjois-Atlantin oskillaatio. Se vaikuttaa lämpötiloihin ja vuorovesiin, jotka puolestaan vaikuttavat siihen, missä on Cornish Sardines -kalojen ravinnoksi käyttämää kasviplanktonia.

Erityinen yhteys maantieteelliseen alueeseen on se, että sardiineja kalastetaan silloin, kun ne siirtyvät näihin matalille lahtiin. Tämä tunnusomainen pyyntitekniikka muistuttaa aiempien sukupolvien perinteikkäistä menetelmistä.

Perinteisesti kaloja pyydettiin niiden tullessa lähemmäksi rantaa. Ennen vanhaan pyynti tapahtui siten, että rantakallioilla vartiossa olevien tiedustelijoiden havaitessa kalaparven he ohjasivat pyyntialukset oikeaan kohtaan semaforin avulla. Kalastus rajoittui alueelle, jonka saattoi kallioilta nähdä. Tämä perinne jatkuu: tieto kalojen kerääntymispaikoista on siirretty sukupolvelta toiselle, vaikka nykyaikainen teknologia onkin korvannut rantakallioilta tapahtuneen tähystyksen. Uudenaikaisen tekniikan käyttöönotto on laajentanut kalastusaluetta kauemmas rannikosta vuosikymmenien saatossa, mutta paikalliset laivueet pysyttelevät edelleen näköetäisyydellä rannasta seuratessaan kaloja niiden matalissa vesissä sijaitseville kokoontumispaikoille. Pyyntitoiminnot sijoittuvat maantieteellisesti CIFCA:n tarkistetun kuuden mailin rajan sisäpuolelle, joten kyseinen alue kuvaa hyvin kalastusaluetta. Koska kala vaurioituu herkästi, käsittelyllä ja purkusataman läheisyydellä on ratkaiseva merkitys puretun kalan laadun takaamiselle.

Pitkät perinteet sekä sardiinien pyynnin, satamaan purkamisen ja jalostuksen menetelmät, joita on harjoitettu määritellyllä maantieteellisellä alueella, yhdistävät tuotteen kyseiseen maantieteelliseen alueeseen. Nykyään kalaa pyydetään käyttäen uudenaikaisia, kestäviä kalastusmenetelmiä, jotka varmistavat kalakannan hyvän hoidon.

Pyynti

Kalojen elinkierto ajaa ne uimaan rannan läheisyyteen, ja kalaparvien ilmaantuminen johti muinoin perinteisten, yhteisöllisten kalastusmenetelmien syntyyn. Kalastajat ja kaupungin asukkaat yhdistivät voimansa saadakseen saalista.

Menetelmien muuttumisesta huolimatta kalastus on yhä elintärkeä osa maan lounaiskolkan taloutta. Monenkirjava joukko aluksia pyytää edelleen Cornish Sardines -kaloja määritellyn alueen satama-alueilla ja poukamissa.

Alueen pitkät kalastusperinteet näkyvät sardiininkalastajien taidoissa. Sukupolvelta toiselle siirrettyihin taitoihin kuuluu kyky paikantaa sardiinit, pyytää ne menestyksekkäästi ja käsitellä niitä tottunein ottein ja hellävaraisesti saaliin säilyttämiseksi laadukkaana.

Onnistunut pyynti on riippuvainen perinteen mukaisesta yhteistyöstä, jolloin useampi saman sataman tai yhtymän alus toimii yhdessä.

Purku ja jalostus

Ennen vanhaan kullakin satamalla oli omat varasto- ja jalostustilat, ja paikallinen väestö osallistui toimintaan, jotta pystyttiin takaamaan kalatuotteiden pikainen käsittely. Koska kalat vahingoittuvat herkästi, purkamisen on edelleen tapahduttava ripeästi ja varovaisesti. Veneet palaavat paikallisiin satamiinsa, joista sardiinit viedään tehtaisiin jalostettavaksi, pakattavaksi ja varastoitavaksi.

Kalat jalostetaan määritellyllä maantieteellisellä alueella. Siellä sijaitsevat myös ne poukamat ja satamat, joissa saalis ennen perinteisesti käsiteltiin. Moderni teknologia, uudenlaiset hygienianormit sekä rannikkokiinteistöihin kohdistuvat paineet ovat aiheuttaneet sen, että teollisuusalueiden tehtaat ovat korvanneet kyläsatamien varastorakennukset. Kaikki tehtaat sijaitsevat kuitenkin asianomaisella maantieteellisellä alueella.

Kalan purkamisen ja jalostuksen on tapahduttava Cornwallin alueella ja Plymouthin satama-alueella (postinumero PL4).

Maine

Cornwallin nimeä ja siitä johdettua adjektiivia ”cornish” (cornwallilainen) on vuosisatoja käytetty näiden kalatuotteiden yhteydessä, ja sanat liitetään maineen perusteella vahvasti kyseisellä maantieteellisellä alueella pyydettyyn, purettuun ja jalostettuun kalaan.

Ensimmäiset merkinnät suolattujen sardiinien viennistä ovat vuodelta 1555 cornwallilaisesta Looe-satamasta. Tästä viennistä tuli 1600- ja 1700-luvuilla yksi Cornwallin kalastuselinkeinon tukipilareista. Vuosi 1871 oli kalansaaliin määrässä ennätyksellinen: silloin satamaan purettiin merkintöjen mukaan noin 16 000 tonnia kalaa. Sardiinia vietiin erityisesti Euroopan katolilaisiin maihin, varsinkin Italiaan, jonka pohjoisosissa tuote tunnettiin nimellä ”salacche inglesi”.

Cornish Sardine -nimen käyttö on lisääntynyt ja tuotteen laadukkuuden maine on kasvanut viimeisten kymmenen vuoden aikana Cornish Sardine Management Association -yhdistyksen jäsenten kovan uurastuksen sekä tuotteen korkean laadun ansiosta. Cornish Sardines -sardiinien myynti on kasvanut erityisesti Yhdistyneen kuningaskunnan vähittäismarkkinoilla, missä ne ovat saavuttaneet arvovaltaisen aseman.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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