AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2017/C 19/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1].

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

«**CORNISH SARDINES**»

Nº UE: UK-PGI-0105-01306 — 29.1.2015

AOP ( ) IGP (X)

1. **Groupement demandeur et intérêt légitime**

Cornish Sardine Management Association
Adresse: Admiralty Boat House
The Strand
Newlyn
Penzance
Cornwall TR18 5HL
ROYAUME-UNI

Tél. +44 1736364324
Courriel: info@seafoodcornwalltraining.co.uk et r_caslake@seafish.co.uk

La Cornish Sardine Management Association (CSMA) représente tous les navires à filets tournants pratiquant la pêche à la sardine et tous les transformateurs de sardines opérant sur le territoire délimité dans le présent document.

2. **État membre ou pays tiers**

Royaume-Uni

3. **Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification**

— ☐ Dénomination du produit

— ☒ Description du produit

— ☒ Aire géographique

— ☒ Preuve de l'origine

— ☒ Méthode de production

— ☒ Lien

— ☐ Étiquetage

— ☒ Autres: mettre à jour les informations détaillées concernant le groupement demandeur

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

4. **Type de modification(s)**

— ☒ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

— ☐ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

5. **Modification(s)**

Les modifications sont nécessaires pour tenir compte des changements apportés aux éléments suivants:

— nom de l'organisme de gestion des pêches mentionné tout au long du cahier des charges des «Cornish Sardines». Le Cornish Sea Fisheries Committee (CSFC) est désormais remplacé par la Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA),

— mettre à jour les modalités pratiques du débarquement des «Cornish Sardines». En raison du déplacement du poisson plus à l'est et dans le souci de préserver le niveau de qualité de ce dernier, il est devenu nécessaire d'étendre l'aire géographique de manière à englober le port de Plymouth, aux seules fins du débarquement et de la transformation. La zone de capture reste inchangée et correspond aux zones maritimes situées dans le nouveau district de pêche relevant de la juridiction de la Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA). Ce changement de pratique dans le secteur concerné a été occasionné par le déplacement des bancs de sardines vers l'est. Ce déplacement vers l'est est probablement dû à la modification des courants océaniques liée au changement climatique. D'après les enregistrements du Laboratoire marin de Plymouth (données provenant des satellites et des bouées), la température de l'eau à l'est de l'aire géographique a été, en moyenne, supérieure de 2 degrés. Ces enregistrements ont également mis en évidence une augmentation du stock de zooplancton dont se nourrissent les sardines adultes. En raison de son caractère délicat, le poisson doit être rapidement débarqué et transformé à terre afin de préserver la qualité du produit et de garantir le respect des exigences élevées. Du fait du déplacement vers l'est des bancs de sardines au sein de l'aire géographique délimitée, il est nécessaire d'inclure parmi les points de débarquement et de transformation le port de Plymouth, seul port à l'abri des marées situé dans la partie est de la zone de capture qui dispose des capacités requises pour assurer la manutention, le débarquement et la transformation du poisson dans les délais requis. Le port de Plymouth étant situé à proximité des zones de pêche, il sert, selon une tradition ancienne, de port d'attache à des navires pêchant la «Cornish Sardine»; il joue par ailleurs depuis longtemps un rôle primordial dans la pêche à la senne, comme le mentionne Crispin Gill en 1979 dans son livre intitulé *Plymouth — A New History*. Des ouvrages mentionnent le fait que des marchands ont, dès le XVIe siècle, mis en place à Plymouth un marché d'exportation pour les pilchards/sardines. Ces marchands ont construit dans la région de Plymouth des caves qu'ils utilisaient pour transformer et stocker le poisson. Des notes de 1889-1890 concernant les pêcheries de hareng et de pilchard et les pêcheries palangrières de Plymouth indiquent que «tous les acheteurs de pilchards/sardines du sud-ouest étaient, à certains moments, basés à Plymouth».

  Traditionnellement, le port de Plymouth offrait un marché doté des capacités de débarquement et de transformation requises pour vendre, transformer et commercialiser les sardines tout en préservant leur qualité, grâce au laps de temps très court qui s'écoulait entre la capture et le débarquement. S'il continue à jouer ces rôles, il présente en outre l'avantage que les pêcheurs peuvent nettoyer et ramender sur place leurs filets suivant des méthodes traditionnelles. Les atouts de Plymouth sur le plan de la sécurité et le fait que les navires peuvent s'y abriter en cas d'intempéries contribuent également de manière déterminante à son inclusion au sein des pêcheries de «Cornish Sardines». S'ils ne débarquaient pas leurs captures à Plymouth, les navires pêchant dans les environs du Plymouth Sound seraient obligés de rejoindre les ports situés plus à l'ouest, sans avoir la garantie d'être à l'abri une fois arrivés puisqu'il s'agit de ports de marée, comme Looe et Polperro. Ces heures de navigation supplémentaires auraient des incidences sur le plan de la sécurité, car les navires à pleine charge, et donc moins stables, devraient parcourir une plus grande distance pour pouvoir débarquer leurs captures. L'allongement du temps de trajet nuirait également à la qualité du poisson.

a) *Description*

Motif de la modification:

Mettre à jour la référence à l'aire géographique afin de tenir compte de la modification requise de celle-ci.

Le texte est modifié comme suit:

«Par "Cornish Sardines" on entend le poisson pélagique appartenant à l'espèce *sardina pilchardus* qui a été capturé, débarqué et transformé dans l'aire géographique délimitée. Le nom commun donné à ce poisson est "pilchard".»

b) *Aire géographique*

Motif de la modification:

Mettre à jour les coordonnées des organismes gouvernementaux et étendre l'aire géographique de manière à couvrir la zone portuaire de Plymouth (uniquement pour le débarquement et la transformation) relevant du code postal PL4; la zone de capture reste inchangée et correspond aux zones maritimes relevant de la juridiction de la Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA), semblables à celles définies par le Cornish Sea Fisheries Committee (CSFC) pour les captures. Ce code postal couvre la zone du quai de débarquement du poisson et du marché aux poissons de Plymouth.

Cette extension est nécessaire pour tenir compte du déplacement des bancs de sardines, qui ont progressé vers l'est. Ce déplacement vers l'est est probablement dû à la modification des courants océaniques liée au changement climatique. D'après les enregistrements du Laboratoire marin de Plymouth (données provenant des satellites et des bouées), la température de l'eau à l'est de l'aire géographique a été, en moyenne, supérieure de 2 degrés. Ces enregistrements ont également mis en évidence une augmentation du stock de zooplancton dont se nourrissent les sardines adultes.

Le texte est modifié comme suit:

«Le Comté de Cornouailles. La zone de capture des sardines est définie comme correspondant aux zones maritimes placées sous la juridiction de la Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA) (ou "district de la CIFCA") situées à une distance maximale de six milles de la côte de Cornouailles. La zone portuaire de Plymouth relevant du code postal PL4 est également incluse, mais uniquement pour le débarquement et la transformation.

Le district de pêche de l'IFCA de Cornouailles s'étend le long du pourtour de la côte de Cornouailles, en partant du Marsland Mouth, sur la côte nord de Cornouailles, jusqu'à l'extrémité ouest du brise-lames de Plymouth, dans le Plymouth Sound, sur la côte sud, et comprend toutes les eaux situées dans la limite des six milles, y compris les cours d'eau et les estuaires jusqu'à la hauteur limite des marées. Cette zone est mesurée à partir des lignes de base telles qu'elles existaient au 25 janvier 1983, le cas échéant à partir de rochers découverts à marée basse, y compris l'Eddystone Rock, et d'autres hauts-fonds découvrants. Ces lignes de base sont conformes au Territorial Waters Order in Council 1964 (1965 III, p. 6452A) tel que modifié par le Territorial Waters (Amendment) Order in Council 1979 (1979 II, p. 2866).»

c) *Preuve de l'origine*

Motif de la modification:

Mettre à jour les organismes gouvernementaux mentionnés en donnant des informations actualisées.

Le premier alinéa est modifié comme suit:

«Après la capture, les pêcheurs enregistrent, alors qu'ils se trouvent encore à bord du navire, des informations telles que le tonnage, le lieu et la profondeur à laquelle la capture a été réalisée, les méthodes de pêche utilisées, les prises accessoires, etc. Ces informations sont recueillies par la Cornish Sardine Management Association (CSMA) qui les introduit dans ses bases de données. La CSMA est tenue de veiller à ce que les capitaines et les propriétaires des navires enregistrent des informations détaillées sur leur capture et les lui transmettent. Ces informations sont la preuve que le produit a bien été capturé dans l'aire géographique. Elles sont mises à la disposition de la CIFCA et de la Marine Management Organisation, et utilisées par la CSMA pour évaluer les captures par unité d'effort.»

Le troisième alinéa est modifié comme suit:

«Toutes les captures sont enregistrées et surveillées par la CIFCA et par la Marine Management Organisation (MMO).»

d) *Méthode de production*

Motif de la modification:

Supprimer la référence aux organismes gouvernementaux mentionnés, qui n'est plus d'actualité, et prendre en compte la proposition d'inclure la zone portuaire de Plymouth dans la description de l'aire géographique en ce qui concerne la transformation.

Le premier alinéa est modifié comme suit:

«Les navires prennent la mer à partir des ports situés dans l'aire géographique; les "Cornish Sardines" sont pêchées au moyen de filets coulissants et de filets dérivants.»

Le deuxième alinéa est modifié comme suit:

«Les "Cornish Sardines" capturées dans les filets dérivants ou coulissants sont hissées à bord. Une fois à bord, les "Cornish Sardines" sont placées dans de la glace afin d'en préserver la qualité et la fraîcheur. Pour stocker le poisson à l'état réfrigéré dans l'attente de son débarquement, les navires utilisent des conteneurs isothermes, et parfois des cales à poisson.»

Le troisième alinéa est modifié comme suit:

«À terre, les sardines sont vendues à des mareyeurs et des conserveries, soit directement à partir du navire, soit à la criée. Les acheteurs collectent le poisson sur le quai ou à la criée et l'acheminent vers leur usine locale. Les pêcheurs enregistrent l'identité des conserveries acheteuses afin de garantir la traçabilité du poisson tout au long de la chaîne d'approvisionnement.»

Motif de la modification:

Mettre à jour le texte du dernier point concernant l'emballage. Supprimer l'obligation d'emballer le produit par lots de 10 kilogrammes ou moins, étant donné que cette pratique n'a plus cours.

Le quatrième alinéa est modifié comme suit:

Le cinquième tiret est supprimé: «L'emballage se définit comme le conditionnement en emballages individuels d'une capacité maximale de 10 kilogrammes.»

Le cinquième alinéa est modifié comme suit:

«Entier, le poisson frais est placé dans de la glace et des boîtes isothermes de 10 kilogrammes ou moins pour être ensuite livré aux clients. Sinon, le poisson est congelé et emballé dans des boîtes ou des sacs pour être stocké à froid avant d'être livré.»

e) *Lien*

Motif de la modification:

Mettre à jour les organismes gouvernementaux mentionnés en donnant des informations actualisées et inclure Plymouth dans la partie du texte indiquant l'aire géographique pour la transformation.

Le cinquième alinéa est modifié comme suit:

Remplacer «à une distance maximale de 6 miles sous le contrôle de la CSFC» par «à une distance maximale révisée de 6 milles sous le contrôle de la CIFCA».

Le huitième (avant-dernier) alinéa est modifié comme suit:

«Le caractère délicat du poisson exige qu'il soit débarqué immédiatement. Lorsque les bateaux retournent dans leur port d'origine, le poisson est transporté vers des usines de Cornouailles pour y être emballé, entreposé et transformé. Le débarquement et la transformation des "Cornish Sardines" ont lieu dans l'aire géographique délimitée couvrant le district de pêche de la CIFCA, la Cornouailles et la zone administrative/portuaire de Plymouth relevant du code postal PL4. Cette zone comprend les ports et les criques où la transformation avait lieu traditionnellement. La technologie moderne, les normes d'hygiène et la pression exercée sur l'immobilier côtier ont détourné le poisson des caves des villages portuaires vers des usines implantées dans des parcs industriels, mais toutes les usines sont situées dans l'aire géographique délimitée.»

f) *Autres*

Il convient de modifier la section 2 du cahier des charges où figurent les coordonnées du groupement demandeur. Cette modification est nécessaire pour tenir compte de changements concernant l'adresse et les coordonnées.

DOCUMENT UNIQUE

«CORNISH SARDINES»

Nº UE: UK-PGI-0105-01306 — 29.1.2015

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Cornish Sardines»

2. **État membre ou pays tiers**

Royaume-Uni

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits à base de poisson

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Par «Cornish Sardines» on entend le poisson pélagique appartenant à l'espèce *sardina pilchardus* qui a été capturé, débarqué et transformé dans l'aire géographique délimitée. Le nom commun donné à ce poisson est «pilchard».

Les «Cornish Sardines» sont des poissons de couleur vert métallique ou vert olive le long du dos, avec des flancs dorés et des nuances nacrées argentées à blanc argenté sur le ventre. Leurs flancs supérieurs présentent une série de taches sombres, suivie parfois plus bas par une deuxième ou une troisième série de taches. La taille des poissons peut varier durant la saison. Chaque kilogramme de sardines doit contenir entre 9 et 18 sardines.

Lorsqu'elles sont fraîches, leur chair présente une texture fine et ferme qui ramollit rapidement et se détériore de façon exponentielle lorsque la température dépasse 1 °C. L'intensité du goût varie en fonction de la fraîcheur du poisson et de la teneur en graisses de la chair.

Les «Cornish Sardines» fraîches doivent être brillantes et fermes et la majorité de leurs écailles doivent être intactes, les branchies doivent être de couleur rose foncé ou rouge. Elles doivent être charnues et avoir une odeur fraîche. Le meilleur moment pour les capturer est la fin de l'été, lorsqu'elles sont moelleuses et particulièrement savoureuses. Les «Cornish Sardines» peuvent être vendues fraîches ou surgelées.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le poisson doit être capturé dans la zone dépendant de l'autorité de la Cornish Inshore Fisheries and Conservation Authority, et débarqué et transformé dans l'aire géographique délimitée.

Dans ce contexte, par «transformation» on entend les opérations de filetage, d'étêtage, d'éviscération, de congélation, de marinage et de salage, prises séparément ou de manière combinée:

— le filetage se définit comme la séparation manuelle ou mécanique de la tête et de l'arête centrale de la chair,

— l'étêtage et l'éviscération se définissent comme l'élimination de la tête et de l'intestin, en gardant ou en éliminant la queue,

— la congélation se définit comme la mise et le maintien du produit entier à une température inférieure à 0 °C, opération par laquelle le produit prend une forme solide,

— le salage et le marinage se définissent comme la conservation du produit en procédant à la réduction de la phase aqueuse, par l'ajout de sel et/ou d'acides qui créent un environnement hostile à la contamination bactérienne.

Entier, le poisson frais est placé dans de la glace et des boîtes isothermes de 10 kilogrammes ou moins pour être ensuite livré aux clients. Sinon, le poisson est congelé et emballé dans des boîtes ou des sacs pour être stocké à froid avant d'être livré.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

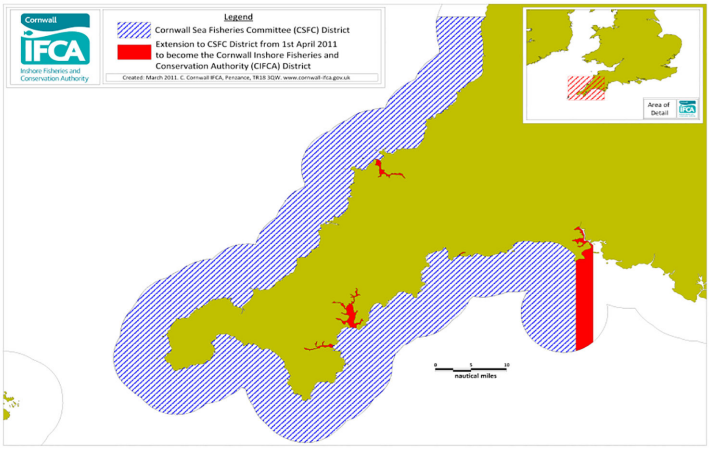
3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Le Comté de Cornouailles. La zone de capture des sardines est définie comme correspondant aux zones maritimes placées sous la juridiction de la Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA) (ou «district de la CIFCA») situées à une distance maximale de six milles de la côte de Cornouailles. La zone portuaire de Plymouth relevant du code postal PL4 est également incluse, mais uniquement pour le débarquement et la transformation.

Le district de pêche de l'IFCA de Cornouailles (CIFCA) s'étend le long du pourtour de la côte de Cornouailles, en partant du Marsland Mouth, sur la côte nord de Cornouailles, jusqu'à l'extrémité ouest du brise-lames de Plymouth, dans le Plymouth Sound, sur la côte sud, et comprend toutes les eaux situées dans la limite des six milles, y compris les cours d'eau et les estuaires jusqu'à la hauteur limite des marées. Cette zone est mesurée à partir des lignes de base telles qu'elles existaient au 25 janvier 1983, le cas échéant à partir de rochers découverts à marée basse, y compris l'Eddystone Rock, et d'autres hauts-fonds découvrants. Ces lignes de base sont conformes au Territorial Waters Order in Council 1964 (1965 III, p. 6452A) tel que modifié par le Territorial Waters (Amendment) Order in Council 1979 (1979 II, p. 2866).



5. **Lien avec l'aire géographique**

Il existe un lien très particulier entre l'aire géographique et les pratiques de pêche comprenant la capture, le débarquement et la transformation des «Cornish Sardines»; ces méthodes de pêche traditionnelles sont d'ailleurs mentionnées dans de nombreuses sources. Les «Cornish Sardines» sont attirées dans cette aire géographique en raison de son environnement, c'est-à-dire par les conditions offertes par les eaux peu profondes des baies dans l'aire délimitée. Ces eaux offrent l'environnement préféré de ces poissons. L'oscillation nord-atlantique (ONA) est le principal phénomène climatique de la région de l'Atlantique dans laquelle se trouve l'aire géographique délimitée. Ce phénomène est généralement responsable des températures et des marées dont dépend le lieu où les «Cornish Sardines» trouveront le phytoplancton dont elles se nourrissent.

Le lien particulier avec l'aire géographique s'explique par le fait que la pêche des sardines a lieu lorsque le poisson se déplace vers ces baies aux eaux peu profondes. Cette technique de pêche typique rappelle les pratiques traditionnelles des générations précédentes.

Le poisson était traditionnellement capturé lorsqu'il s'approchait de la côte. Autrefois, du haut de leurs postes d'observation situés sur les falaises, les scouts suivaient les bancs de poissons et lorsque ceux-ci étaient en vue, ils dirigeaient, à l'aide de sémaphores, les bateaux afin qu'ils puissent capturer le poisson. La zone était limitée par la ligne de visée depuis les hauteurs des falaises. La tradition se perpétue aujourd'hui; la connaissance des lieux de rassemblement des poissons a été transmise de génération en génération, même si la technologie moderne a remplacé les postes d'observation situés en haut des falaises. La technologie moderne a permis d'élargir la distance en mer, bien que les navires locaux continuent à rester en vue de la côte lorsqu'ils poursuivent le poisson dans les eaux peu profondes. Les limites géographiques des opérations de capture du poisson se trouvent toutes à une distance maximale révisée de 6 milles sous le contrôle de la CIFCA; c'est pourquoi l'aire décrit parfaitement la zone de pêche. Étant donné la fragilité du poisson, les conditions de manutention et la proximité d'un port de débarquement contribuent de façon déterminante à la qualité du produit débarqué.

La tradition historique et les techniques anciennes de capture, débarquement et transformation des sardines dans l'aire géographique délimitée sont la base du lien avec l'aire géographique. Aujourd'hui, les techniques de pêche modernes et durables utilisées garantissent la bonne gestion de la pêche.

Capture

Le cycle de vie du poisson exige qu'il nage près de la côte et la configuration des bancs est à l'origine des méthodes de pêche traditionnelles, pêche qui historiquement est devenue un événement social. Les pêcheurs et les habitants locaux unissaient d'ailleurs leurs efforts pour ramener le poisson.

Alors que les méthodes ont évolué, la pêche demeure une partie vitale de l'économie du Sud-Ouest. Une flotte variée continue à capturer les «Cornish Sardines» à partir des ports et des criques situés dans l'aire délimitée.

La tradition très ancienne de la pêche dans la région apparaît de manière évidente dans le savoir-faire affiché par les pêcheurs de Cornouailles. Parmi les compétences qui ont été transmises d'une génération à l'autre, figurent la capacité de localiser les sardines ainsi que le maniement subtil et professionnel des engins destinés à leur capture.

Une prise réussie dépend également de l'habitude des bateaux de travailler en équipe, associant plusieurs bateaux d'un port ou d'un groupe commercial.

Débarquement et transformation

Par le passé, chaque port possédait des locaux d'entreposage et de transformation (caves à poisson) et la population locale prêtait main-forte pour que les produits de poisson soient rapidement transformés. De la même manière aujourd'hui, le caractère délicat du poisson exige qu'il soit débarqué immédiatement. Lorsque les bateaux rentrent dans leur port d'origine, le poisson est transporté vers des usines pour y être transformé, emballé et entreposé.

La transformation du poisson a lieu dans l'aire géographique délimitée. Cette zone comprend les ports et les criques où la transformation avait lieu traditionnellement. La technologie moderne, les normes d'hygiène et les pressions exercées sur l'immobilier côtier ont détourné le poisson des caves des villages portuaires vers les usines implantées dans des parcs industriels, mais toutes les usines sont situées dans l'aire géographique.

Le débarquement et la transformation du poisson doivent avoir lieu dans le comté de Cornouailles et dans la zone portuaire de Plymouth relevant du code postal PL4.

Réputation

Les noms «Cornouailles» et «Cornish» ont été associés durant des siècles aux produits de poisson, et sont dès lors par leur réputation fortement liés au poisson capturé, débarqué et transformé dans l'aire géographique.

Les premières exportations connues de sardines salées (appelées alors «pilchards») remontent à 1555 et ont été faites au départ du port de Looe en Cornouailles. Au cours des XVII^{e} et XVIII^{e} siècles, ces exportations devinrent un des piliers de l'industrie de la pêche en Cornouailles, les débarquements les plus importants ayant été enregistrés en 1871, représentant approximativement 16 000 tonnes de poisson. Les principaux pays destinataires étaient catholiques, plus particulièrement l'Italie où le produit était connu dans le nord du pays, sous le nom de «Salacche Inglesi».

L'utilisation du nom «Cornish Sardine» et la réputation de la qualité du produit se sont élargies au cours des dix dernières années en raison de l'intensité du travail des membres de la Cornish Sardine Management Association, et de la haute qualité de leur produit. Les «Cornish Sardines» ont connu une augmentation du volume de leurs ventes, en particulier sur le marché au détail du Royaume-Uni où elles ont acquis leurs lettres de noblesse.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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