ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2017/C 19/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«**CORNISH SARDINES**»

N. UE: UK-PGI-0105-01306 – 29.1.2015

DOP ( ) IGP (X)

1. **Gruppo richiedente e interesse legittimo**

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

Telefono: +44 1736364324
E-mail: info@seafoodcornwalltraining.co.uk e r_caslake@seafish.co.uk

La Cornish Sardine Management Association (CSMA) rappresenta tutti i pescherecci con reti a circuizione dediti alla pesca delle sardine e i trasformatori che trattano le sardine entro i confini stabiliti dal presente documento.

2. **Stato membro o paese terzo**

Regno Unito

3. **Voce del disciplinare interessata dalla modifica/dalle modifiche**

— ☐ Descrizione del prodotto

— ☒ Designazione del prodotto

— ☒ Zona geografica

— ☒ Prova dell'origine

— ☒ Metodo di produzione

— ☒ Legame

— ☐ Etichettatura

— ☒ Altro: aggiornamento dei dati relativi al gruppo richiedente

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. **Tipo di modifica/modifiche**

— ☒ Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

— ☐ Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. **Modifica/modifiche**

Le modifiche sono necessarie per aggiornare i dati seguenti.

— La denominazione dell'organo di gestione della pesca menzionato in tutto il disciplinare delle «Cornish Sardines» (sardine della Cornovaglia): il *Cornish Sea Fisheries Committee* (CSFC) è stato adesso sostituito dalla *Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority* (CIFCA).

— La pratica di sbarco delle «Cornish sardines»: a causa dello spostamento verso est delle sardine e per garantire gli standard di qualità delle stesse si è reso necessario includere nella zona geografica, ai soli fini di sbarco e lavorazione, il porto di Plymouth. L'area di cattura rimane invariata e fa riferimento alle aree marine della nuova giurisdizione (distretto) della Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA). Questa modifica della prassi del settore è intervenuta a seguito dello spostamento verso est dei banchi di sardine, dovuto probabilmente al mutamento delle correnti oceaniche a causa del cambiamento climatico. I dati dei satelliti e delle boe rilevati dai Plymouth Marine Laboratories indicano un aumento di 2 °C della temperatura dell'acqua a est e un incremento dei depositi di zooplancton di cui si nutrono le sardine mature. A causa della sua costituzione delicata il pesce deve essere sbarcato e lavorato nel più breve tempo possibile per preservarne la qualità e garantire il rispetto di standard elevati. Dato lo spostamento verso est dei banchi di sardine all'interno della zona geografica delimitata è necessario includere Plymouth tra i punti di sbarco e lavorazione. La città è infatti l'unico porto non soggetto a maree all'estremità orientale della zona di cattura che sia in grado di trattare, sbarcare e lavorare il pescato nei tempi previsti. Il porto di Plymouth ha una lunga tradizione come base delle navi adibite alla pesca delle «Cornish sardines» a causa della vicinanza ai luoghi di pesca. Inoltre ha da lungo tempo un ruolo fondamentale nella pesca con le sciabiche, come riporta nel 1979 Crispin Gill nel libro «Plymouth - A New History». Già nel XVI secolo si hanno riferimenti allo sviluppo di un mercato per l'esportazione delle sardine da parte dei mercanti di Plymouth, che costruirono cantine nei dintorni della città per lavorare e immagazzinare il pesce. Annotazioni del 1890-90 relative alla pesca dell'aringa e della sardina e alla pesca con palangari riportano che «in taluni periodi, Plymouth era la base di tutti gli acquirenti di sardine del Sud-Ovest».

Plymouth costituiva tradizionalmente un mercato con le possibilità di sbarco e lavorazione necessarie a vendere, lavorare e distribuire le sardine e garantiva nel contempo la qualità, riducendo al minimo il tempo dalla cattura allo sbarco. La città continua a svolgere questo ruolo, oltre a disporre delle strutture necessarie ai pescatori per pulire e riparare le reti utilizzando tecniche tradizionali di fabbricazione. Offre inoltre sicurezza e un riparo alle navi adibite alla pesca delle «Cornish sardines» in caso di maltempo. Se non sbarcassero il pescato a Plymouth, le navi operanti nell'area del Plymouth Sound dovrebbero dirigersi verso i porti a ovest, senza alcuna garanzia di trovare un riparo all'arrivo a causa delle maree che caratterizzano porti come Looe e Polperro. L'aumento del tempo di navigazione per raggiungere questi porti inciderebbe sulla sicurezza della stabilità delle navi a pieno carico che dovrebbero prolungare il percorso per sbarcare il pescato, con conseguenze negative sulla qualità dello stesso.

a) *Descrizione*:

Ragione della modifica

Aggiornare il riferimento alla zona geografica per tenere conto della modifica richiesta.

Il testo è così modificato:

«Cornish Sardines» (sardine della Cornovaglia) è il nome attribuito al pesce pelagico della specie *Sardina pilchardus* catturato, sbarcato e sottoposto a lavorazione nella zona geografica designata. Il nome comune di questo pesce è «sardina».

b) *Zona geografica*:

Ragione della modifica

Aggiornare i dettagli degli organi governativi e includere nella zona geografica (ai soli fini di sbarco e lavorazione) l'area portuale di Plymouth con il codice postale PL4; l'area di cattura rimarrà invariata (le aree marine della giurisdizione della Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA) corrispondenti a quelle definite dal Cornish Sea Fisheries Committee (CSFC) per la cattura). Il suddetto codice postale comprende l'area del molo di sbarco del pescato e il mercato del pesce della città.

L'estensione è necessaria per tener conto del progressivo spostamento verso est dei banchi di sardine, dovuto probabilmente al mutamento delle correnti oceaniche a causa del cambiamento climatico. I dati dei satelliti e delle boe rilevati dai Plymouth Marine Laboratories indicano un aumento di 2 °C della temperatura dell'acqua a est e un incremento dei depositi di zooplancton di cui si nutrono le sardine mature.

Il testo è così modificato:

La contea di Cornwall (Cornovaglia). La cattura delle sardine avverrà nelle aree marine sotto la giurisdizione della Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA) (note anche come «distretto CIFCA»), fino a sei miglia al largo della costa della Cornovaglia. Ai soli fini di sbarco e lavorazione viene inclusa anche l'area portuale di Plymouth con il codice postale PL4.

Il distretto CIFCA si estende da Marsland Mouth, sulla costa settentrionale della Cornovaglia, e, seguendo la costa, raggiunge il limite occidentale del Plymouth Breakwater nel Plymouth Sound, sulla costa meridionale, comprendendo tutte le acque fino a sei miglia al largo della costa, oltre ai fiumi e agli estuari fino al limite delle maree. Il distretto CIFCA è misurato a partire dalle linee di base del 1983 in essere al 25 gennaio 1983. La misurazione può avvenire da scogli esposti, incluso l'Eddystone Rock e altre sporgenze di bassa marea. Le linee di base sono conformi al Territorial Waters Order in Council 1964 (1965 III pag. 6452 A), così come modificato dal Territorial Waters (Amendment) Order in Council 1979 (1979 II pag. 2866).

c) *Prova dell'origine:*

Ragione della modifica

Aggiornare le informazioni relative agli organi governativi.

Il primo paragrafo è modificato come segue:

Una volta effettuata la cattura, i pescatori ne registrano ancora sulla nave le relative informazioni, tra cui il quantitativo, il luogo, la profondità, il metodo di pesca e le catture accessorie. Le informazioni sono raccolte dalla *Cornish Sardine Management Association* (CSMA) che le registra nella sua banca dati. Si tratta di un obbligo previsto dalla CSMA per garantire che i comandanti e i proprietari registrino e trasmettano le informazioni relative alle catture alla CSMA stessa. Tali informazioni rappresentano una prova che il prodotto è stato catturato all'interno della zona geografica e sono messe liberamente a disposizione della CIFCA e della *Marine Management Organisation* (MMO). La CSMA utilizza i dati raccolti per valutare le catture annuali per unità di sforzo.

Il terzo paragrafo è modificato come segue:

Tutte le catture sono registrate e verificate dalla CIFCA e dalla MMO.

d) *Metodo di produzione:*

Ragione della modifica

Eliminare i riferimenti agli organi governativi menzionati, ormai obsoleti, e tenere conto, per quanto riguarda la lavorazione, della proposta di inclusione dell'area portuale di Plymouth nella descrizione della zona geografica.

Il primo paragrafo è modificato come segue:

Le navi prendono il mare da porti situati nella zona geografica; per la cattura delle sardine della Cornovaglia utilizzano reti a circuizione e reti derivanti.

Il secondo paragrafo è modificato come segue:

Le sardine della Cornovaglia catturate con le reti derivanti o a circuizione sono trasferite a bordo. Una volta a bordo vengono refrigerate per mantenerne la qualità e la freschezza. Le navi utilizzano contenitori isolati, e in alcuni casi stive apposite, per immagazzinare il pesce refrigerato prima di portarlo a terra.

Il terzo paragrafo è modificato come segue:

Una volta a terra le sardine sono vendute ai commercianti e ai trasformatori di pesce direttamente dalla nave o a un mercato d'asta. Gli acquirenti prelevano il pesce dal molo o dal mercato e lo portano negli stabilimenti locali. I pescatori registrano i trasformatori che hanno acquistato il loro pesce per garantirne la tracciabilità lungo tutta la catena di approvvigionamento.

Ragione della modifica

Aggiornare il testo relativo all'imballaggio di cui all'ultimo punto. L'obbligo di imballi inferiori o pari a 10 kg deve essere eliminato in quanto tale pratica non è più seguita.

Il quarto paragrafo è modificato come segue:

È soppresso il quinto punto: «Condizionamento: imballaggio in recipienti individuali di meno di 10 kg.»

Il quinto paragrafo è modificato come segue:

Le sardine destinate al mercato del fresco sono trasportate intere, su ghiaccio e in cassette refrigerate. Altrimenti il pesce viene congelato e condizionato in scatole o sacchi per essere depositato in magazzini frigoriferi prima della distribuzione ai clienti.

e) *Legame:*

Ragione della modifica

Aggiornare le informazioni relative agli organi governativi menzionati e includere Plymouth nell'indicazione la zona geografica per la lavorazione.

Il quinto paragrafo è modificato come segue:

modificare «corrisponde al limite di 6 miglia della CSFC» in «corrisponde al limite rivisto di 6 miglia della CIFCA».

L'ottavo paragrafo (penultimo paragrafo) è modificato come segue:

Il pesce deve essere sbarcato rapidamente a causa della sua costituzione delicata. Al ritorno dei pescherecci nei vari porti locali, il pescato viene trasportato negli stabilimenti della regione per essere condizionato, immagazzinato e lavorato. Lo sbarco e la lavorazione delle sardine della Cornovaglia avviene all'interno della zona geografica delimitata costituita dal distretto di pesca della CIFCA, dalla Cornovaglia e dall'area amministrativa/portuale di Plymouth con il codice postale PL4. Si tratta della stessa zona di porticcioli e insenature nella quale il pesce veniva tradizionalmente lavorato in passato. La tecnologia moderna, le norme di igiene e la pressione dell'edilizia sulla costa hanno spostato la lavorazione del pesce dalle «cantine» dei villaggi agli stabilimenti costruiti nei siti industriali, ma questi si trovano comunque tutti nella zona geografica delimitata.

f) *Altro:*

È necessario modificare il punto 2 del disciplinare che fornisce informazioni sul gruppo richiedente al fine di tener conto del cambiamento di indirizzo e di recapiti.

DOCUMENTO UNICO

«**CORNISH SARDINES**»

N. UE: UK-PGI-0105-01306 – 29.1.2015

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Cornish Sardines»

2. **Stato membro o paese terzo**

Regno Unito

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.7 – pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

3.2. *Descrizione del prodotto designato dal nome di cui al punto 1*

«Cornish Sardines» (sardine della Cornovaglia) è il nome attribuito al pesce pelagico della specie *Sardina pilchardus* catturato, sbarcato e sottoposto a lavorazione nella zona geografica designata. Il nome comune di questo pesce è «sardina».

Le sardine della Cornovaglia presentano una colorazione verde argento o verde oliva sul dorso, con i fianchi dorati e riflessi dall'argenteo iridiscente al bianco argenteo sul ventre. Sul fianco superiore si allinea una fila di chiazze scure, talvolta distribuite su una o due altre file sottostanti. La taglia del pesce può variare secondo la stagione. Un chilogrammo deve contenere dalle 9 alle 18 sardine.

La carne fresca ha una consistenza soda e fine, che si rammollisce e si deteriora rapidamente ed esponenzialmente a temperature superiori a 1 °C. Il sapore è più o meno pronunciato a seconda della freschezza del pesce e del tenore di grasso nella carne.

Le sardine della Cornovaglia fresche devono essere lucide e sode, con le scaglie per la maggior parte intatte e le branchie di colore rosa scuro o rosso. Devono essere carnose e avere odore di fresco. La migliore stagione per le sardine è la tarda estate, quando la carne è più umida e saporita. Le sardine della Cornovaglia possono essere vendute fresche o congelate.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica identificata*

Le sardine devono essere catturate nell'area sottoposta alla giurisdizione della Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority e sbarcate e lavorate all'interno della zona geografica delimitata.

Per lavorazione in questo contesto si intende una o più delle seguenti operazioni: sfilettatura, decapitazione, eviscerazione, congelamento, marinatura e salatura.

— Sfilettatura: separazione manuale o meccanica della testa e della spina dorsale dalla carne.

— Decapitazione ed eviscerazione: asportazione della testa e dei visceri, lasciando eventualmente la coda.

— Congelamento: l'intero prodotto è portato e mantenuto ad una temperatura inferiore a 0 °C, venendo così a solidificarsi.

— Salatura o marinatura: conservazione del prodotto mediante riduzione della fase acquosa, con l'aggiunta di sale e/o di acidi, in modo da creare un ambiente inospitale per i batteri della decomposizione.

Le sardine destinate al mercato del fresco sono trasportate intere, su ghiaccio e in cassette refrigerate. Altrimenti il pesce viene congelato e condizionato in scatole o sacchi per essere depositato in magazzini frigoriferi prima della distribuzione ai clienti.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

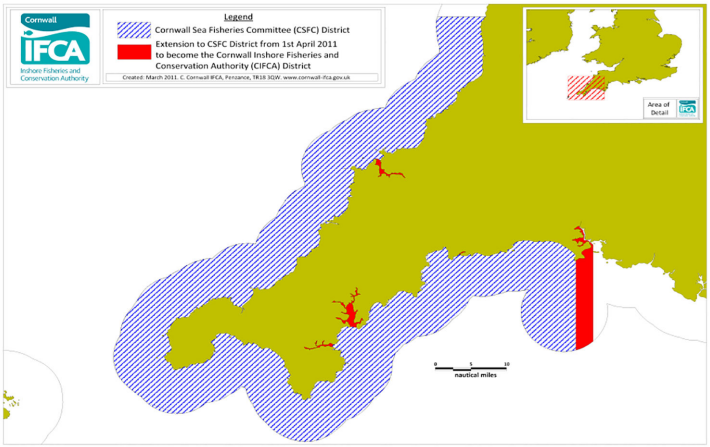
3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

4. **Definizione concisa della zona geografica**

La contea di Cornwall (Cornovaglia). La cattura delle sardine avverrà nelle aree marine sotto la giurisdizione della Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA) (note anche come «distretto CIFCA»), fino a sei miglia al largo della costa della Cornovaglia. Ai soli fini di sbarco e lavorazione viene inclusa anche l'area portuale di Plymouth con il codice postale PL4.

Il distretto CIFCA si estende da Marsland Mouth, sulla costa settentrionale della Cornovaglia, e, seguendo la costa, raggiunge il limite occidentale del Plymouth Breakwater nel Plymouth Sound, sulla costa meridionale, comprendendo tutte le acque fino a sei miglia al largo della costa, oltre ai fiumi e agli estuari fino al limite delle maree. Il distretto CIFCA è misurato a partire dalle linee di base del 1983 in essere al 25 gennaio 1983. La misurazione può avvenire da scogli esposti, incluso l'Eddystone Rock e altre sporgenze di bassa marea. Le linee di base sono conformi al Territorial Waters Order in Council 1964 (1965 III pag. 6452 A), così come modificato dal Territorial Waters (Amendment) Order in Council 1979 (1979 II pag. 2866).



5. **Legame con la zona geografica**

Esiste un legame molto stretto tra la zona geografica e le pratiche di pesca – cattura, sbarco e lavorazione – della sardina della Cornovaglia, che vengono esercitate secondo metodi tradizionali ampiamente documentati. La sardina della Cornovaglia è attirata nella zona geografica dalle condizioni ambientali favorevoli che trova nelle acque poco profonde delle insenature nella zona designata. Queste acque offrono l'ambiente preferito dalla sardina. L'oscillazione nord atlantica (NAO) è il principale fenomeno climatico che caratterizza la zona dell'Atlantico in cui è situata la zona geografica delimitata e determina generalmente l'andamento delle temperature e delle maree, dalle quali dipende a sua volta la localizzazione del fitoplancton di cui si nutrono le sardine.

Il particolare legame con la zona geografica consiste nel fatto che le sardine vengono pescate quando si spostano verso queste insenature poco profonde. Questa peculiare tecnica di pesca ricorda le pratiche tradizionali tramandate dalle passate generazioni.

Il pesce veniva tradizionalmente catturato nel momento in cui si avvicinava di più alla costa. In passato i banchi di sardine venivano avvistati da sentinelle appostate sulle scogliere, che facevano segno alle imbarcazioni di dirigersi verso il punto in cui era stato avvistato il banco. La zona era limitata alla linea di veduta dall'alto delle scogliere. Questa tradizione si è protratta fino ad oggi; la conoscenza dei luoghi in cui si radunano i pesci si è tramandata da una generazione all'altra, anche se l'avvistamento dall'alto della scogliera è stato soppiantato dalla moderna tecnologia. Il progresso tecnologico ha permesso di distanziarsi sempre più dalla costa, ma ancora oggi i pescherecci locali rimangono in vista della costa e seguono i banchi nel loro spostamento verso le acque basse. Il limite geografico delle operazioni di cattura corrisponde al limite rivisto di 6 miglia della CIFCA, sicché la zona geografica coincide perfettamente con l'area di cattura della sardina. Trattandosi di un pesce delicato, la lavorazione deve avvenire nelle vicinanze del porto di sbarco per garantire la qualità del prodotto sbarcato.

Il legame con la zona geografica è determinato da una lunga storia di pesca, sbarco e lavorazione della sardina con tecniche tradizionali nell'area specificata. Attualmente la pesca è praticata con tecniche moderne e sostenibili, che garantiscono una gestione oculata della risorsa ittica in questione.

Cattura:

Ad un certo punto del loro ciclo di vita, le sardine nuotano vicino alla riva; l'accostarsi dei banchi ha dato origine ai tradizionali metodi di pesca che, nel corso della storia, sono diventati un evento collettivo vissuto dalle comunità locali. Pescatori e abitanti del luogo collaboravano a tirare il pesce a riva.

Benché i metodi si siano evoluti, la pesca rimane una componente fondamentale dell'economia del Sud-Ovest. La zona designata è costellata di porti, porticcioli e cale da cui salpano ancora oggi i pescherecci dediti alla pesca della sardina.

L'esperienza acquisita dai pescatori di sardine testimonia di una secolare tradizione di pesca nella zona. Le competenze tramandatesi da una generazione all'altra sono, tra l'altro, l'abilità di reperire le sardine e di catturarle e il tocco esperto e delicato nel maneggiarle e mantenerne la qualità.

Una buona retata dipende anche dalla tradizione di pesca in gruppo, costituita dalla collaborazione di più pescherecci originari di uno stesso porto o appartenenti alla stessa impresa.

Sbarco e lavorazione:

In passato ogni porto disponeva di attrezzature per il magazzinaggio e la lavorazione («cantine del pesce») e la popolazione locale dava una mano per assicurare che i prodotti ittici fossero apprestati nel più breve tempo possibile. Anche oggi, il pesce deve essere sbarcato rapidamente a causa della sua costituzione delicata. Al ritorno dei pescherecci nei vari porti locali, il pescato viene trasportato negli stabilimenti per essere lavorato, condizionato e immagazzinato.

Le sardine sono lavorate all'interno della zona geografica delimitata. Si tratta della stessa zona di porti e insenature nella quale il pesce veniva tradizionalmente lavorato in passato. La tecnologia moderna, le norme di igiene e la pressione dell'edilizia sulla costa hanno spostato la lavorazione del pesce dalle «cantine» dei villaggi agli stabilimenti costruiti nei siti industriali, ma questi si trovano comunque tutti nella zona geografica.

Lo sbarco e la lavorazione delle sardine deve avvenire nel territorio della Cornovaglia e nell'area portuale di Plymouth con il codice postale PL4.

Reputazione

Il nome «Cornwall» (Cornovaglia) e l'aggettivo «Cornish» (cornico) sono utilizzati da secoli per i prodotti ittici e sono quindi fortemente legati alla reputazione del pesce catturato, sbarcato e lavorato nella zona geografica.

Le prime esportazioni documentate di sardine in salamoia dal porto di Looe in Cornovaglia risalgono al 1555. Nel XVII e XVIII secolo, queste esportazioni sono diventate uno dei capisaldi dell'industria della pesca della Cornovaglia, con sbarchi che hanno raggiunto il massimo storico di circa 16 000 tonnellate nel 1871. I principali destinatari erano i paesi cattolici d'Europa, in particolare l'Italia dove il prodotto era noto, nel nord, con il nome di «Salacche Inglesi».

L'uso del nome «Cornish Sardine» e la reputazione del prodotto si sono diffusi negli ultimi dieci anni grazie all'infaticabile impegno degli operatori aderenti alla *Cornish Sardine Management Association* (Associazione per la gestione della sardina della Cornovaglia) e all'eccellente qualità dei loro prodotti. Le «Cornish Sardines» registrano un volume di vendite in costante crescita sul mercato al dettaglio, soprattutto nel Regno Unito dove hanno acquisito un marchio di distinzione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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