KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2017/C 19/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį [1].

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

„CORNISH SARDINES“

ES Nr. UK-PGI-0105–01306–29.1.2015

SKVN ( ) SGN (X)

1. **Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas**

Cornish Sardine Management Association (Kornvalio sardinių išteklių valdymo asociacija)
Adresas: Admiralty Boat House
The Strand
Newlyn
Penzance
Cornwall TR18 5HL
UNITED KINGDOM

Tel. +44 1736364324
El. paštas info@seafoodcornwalltraining.co.uk; r_caslake@seafish.co.uk

Cornish Sardine Management Association atstovauja visiems gaubiamaisiais tinklais sardines žvejojantiems laivams ir šiame dokumente nustatytoje vietovėje sardines tvarkantiems perdirbėjams.

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Jungtinė Karalystė

3. **Keičiamos produkto specifikacijos dalys**

— ☐ Produkto pavadinimas

— ☒ Produkto aprašymas

— ☒ Geografinė vietovė

— ☒ Kilmės įrodymas

— ☒ Gamybos būdas

— ☒ Ryšys su geografine vietove

— ☐ Ženklinimas

— ☒ Kita: išsamios informacijos apie pareiškėjų grupę atnaujinimas

[1] OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

4. **Pakeitimo (-ų) rūšis**

— ☒ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

— ☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

5. **Pakeitimas (-ai)**

Būtina atlikti pakeitimus ir atnaujinti informaciją apie:

— pasikeitusį žvejybos valdymo įstaigos, kuri minima „Cornish Sardines“ specifikacijoje, pavadinimą. Kornvalio žvejybos jūroje komiteto (*Cornwall Sea Fisheries Committee*) funkcijas perėmė Kornvalio priekrantės žvejybos ir apsaugos tarnyba (*Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority,* CIFCA),

— „Cornish Sardines“ iškrovimo darbus. Kadangi žuvys dabar žvejojamos toliau į rytus esančioje teritorijoje, siekiant užtikrinti atitiktį žuvų kokybės standartams, būtina išplėsti geografinę vietovę tiek, kad ji apimtų Plimuto uostą, kuriame žuvys yra tik iškraunamos ir apdorojamos, o žvejybos vietovė išliks nepakitusi – naujai Kornvalio priekrantės žvejybos ir apsaugos tarnybos (CIFCA) jurisdikcijai (rajonui) priklausanti jūros teritorija. Šį pramonės pokytį lėmė tai, kad sardinių guotai ėmė plaukioti rytuose esančioje teritorijoje. Rytinę teritoriją sardinės pamėgo greičiausiai todėl, kad keičiantis klimatui pasikeitė vandenyno srovės kryptis. Remiantis Plimuto jūrų laboratorijų palydovinio ryšio stebėjimo duomenimis ir plūdurų duomenimis, rytuose esančios teritorijos vandens temperatūra vidutiniškai pakilo 2 °C, be to, duomenys rodo padidėjusius zooplanktono, kuriuo minta subrendusios sardinės, išteklius. Sardinės yra labai pažeidžiamos, todėl būtina jas kuo greičiau iškrauti ant kranto ir apdoroti, taip užtikrinant kokybę bei atitiktį aukštiems standartams. Kadangi sardinių guotai pamėgo nurodytos geografinės vietovės rytinę dalį, būtina vienintelį nuo potvynių apsaugotą Plimuto uostą, kuris yra žvejybos rajono rytiniame pakraštyje ir kuriame galima per tinkamą laiką sutvarkyti, iškrauti ir apdoroti sugautą žuvį, įtraukti į geografinę vietovę kaip iškrovimo ir apdorojimo vietą. „Cornish Sardines“ žvejojantys laivai Plimuto uoste laikomi jau nuo seno, nes šis uostas yra netoli žvejybos vietų ir ilgą laiką buvo labai svarbus žvejybai velkamaisiais tinklais, kaip 1979 m. savo knygoje „Plimutas – nauja istorija“ pažymėjo Crispin Gill. Yra duomenų, liudijančių, kad jau XVI amžiuje prekeiviai Plimute plėtojo sardinių (tuo metu anglų kalba vadintų *pilchards*) eksporto rinką. Prekeiviai Plimuto apylinkėse statė rūsius, kuriuose apdorojo ir laikė sugautą žuvį. 1889–1890 m. silkių, ūdų ir sardinių žvejybos apžvalgoje rašoma, kad „tam tikru metu visi pietvakariuose sugautų sardinių (*pilchards*) pirkėjai buvo įsikūrę Plimute“.

Tradiciškai Plimute buvo galima žuvis iškrauti ir apdoroti, kai tai būtina ruošiant sardines parduoti, apdoroti ir paskirstyti, kartu užtikrinant žuvų kokybę, nes sutrumpėdavo laikas, sugaištamas nuo jų sugavimo iki iškrovimo momento. Plimute ir toliau užtikrinama galimybė žuvis iškrauti ir apdoroti, o specialioje vietoje žvejai gali išvalyti ir tradiciniais tinklų nėrimo būdais sutaisyti savo tinklus. Be to, Plimuto uoste, iš kurio plaukiama žvejoti žuvų „Cornish Sardines“, laivams stengiamasi užtikrinti saugumą ir saugų prieglobstį esant blogam orui. Jei netoli Plimuto sąsiaurio žvejojantys laivai neiškrautų sužvejotų žuvų Plimute, jie turėtų plaukti į vakaruose esančius uostus, kuriuose ne visada rastų prieglobstį dėl ten esančiuose uostuose, pavyzdžiui, Lu ir Polpero, vykstančių potvynių ir atoslūgių. Pailgėjus plaukimo į minėtus uostus trukmei kiltų grėsmė laivų, kuriems tektų sunkiai pakrautiems plaukti ilgesnį atstumą norint iškrauti sugautą žuvį, saugumui. Be to, ilgesnis plaukimo laikas neigiamai veikia sugautos žuvies kokybę.

a) *Aprašymas*

Pakeitimo priežastis:

būtina atnaujinti geografinės vietovės aprašą siekiant atsižvelgti į prašomą geografinės vietovės pakeitimą.

Tekstas iš dalies keičiamas taip:

„Cornish Sardines“ – tai nurodytoje geografinėje vietovėje sužvejotos, iškrautos ir joje apdorotos *sardina pilchardus* rūšies pelaginės žuvys. Bendrinėje kalboje šios rūšies žuvys vadinamos sardinėmis.

b) *Geografinė vietovė*

Pakeitimo priežastis:

būtina atnaujinti išsamią informaciją apie Vyriausybines institucijas ir išplėsti geografinę vietovę tiek, kad ji apimtų Plimuto uosto teritoriją (tik dėl ten vykdomų iškrovimo ir apdorojimo darbų), kuriai priskirtas pašto kodas PL4, o žvejybos vietovė išliks nepakitusi (naujai Kornvalio priekrantės žvejybos ir apsaugos tarnybos (CIFCA) jurisdikcijai (rajonui) priklausanti jūros teritorija, atitinkanti Kornvalio žvejybos jūroje komiteto nustatytą žvejybos teritoriją). Šiuo pašto kodu žymima Plimuto žuvų iškrovimo dokų ir žuvų turgaus teritorija.

Geografinę vietovę išplėsti būtina siekiant atsižvelgti į sardinių guotų judėjimo trajektoriją, kuri pasislinko į rytus. Rytuose esančią teritoriją sardinės pamėgo greičiausiai todėl, kad keičiantis klimatui pasikeitė vandenyno srovės kryptis. Remiantis Plimuto jūrų laboratorijų palydovinio ryšio stebėjimo duomenimis ir plūdurų duomenimis, rytuose esančios teritorijos vandens temperatūra vidutiniškai pakilo 2 °C, be to, duomenys rodo padidėjusius zooplanktono, kuriuo minta subrendusios sardinės, išteklius.

Tekstas iš dalies keičiamas taip:

„Kornvalio grafystė. Sardinių sugavimo vieta – Kornvalio priekrantės žvejybos ir apsaugos tarnybos (CIFCA) jurisdikcijai priklausanti jūros teritorija, apimanti vandens teritoriją 6 mylių atstumu nuo Kornvalio pakrantės. Plimuto uosto teritorija, kuriai priskirtas pašto kodas PL4, yra tik sardinių iškrovimo ir apdorojimo vieta.

Kornvalio priekrantės žvejybos ir apsaugos tarnybos jurisdikcijai priklausantis rajonas driekiasi nuo Kornvalio šiaurinėje dalyje esančio Marsland Mouth paplūdimio iki pietinės pakrantės dalyje esančio Plimuto sąsiaurio Plimuto molo vakarinio galo ir apima vandens teritoriją 6 mylių atstumu nuo pakrantės įskaitant upių ir jų žiočių potvynių ir atoslūgių apimamo ploto ribas. Rajonas matuojamas nuo 1983 m. sausio 25 d. galiojusių bazinių linijų, kurios gali eiti per neapsaugotas uolas, taip pat ir per Edistono rifo uolą bei kitus žemiausio atoslūgio taškus. Bazinės linijos nustatytos vadovaujantis 1964 m. Vykdomuoju įsaku dėl teritorinių vandenų (1965 m., III, p. 6452A) su pakeitimais, padarytais 1979 m. Vykdomuoju įsaku dėl teritorinių vandenų (pakeitimas) (1979 m., II, p. 2866).“

c) *Kilmės įrodymas*

Pakeitimo priežastis:

būtina atnaujinti pateiktoje informacijoje minimus Vyriausybinių institucijų pavadinimus.

Pirma pastraipa iš dalies keičiama taip:

„Sugavę žuvį žvejai dar būdami laivuose registruoja tokią informaciją: sužvejotų žuvų kiekį tonomis, vietą ir gylį, kuriame žuvys buvo sugautos, žvejybos būdus, duomenis apie priegaudą ir kt. Šią informaciją renka Kornvalio sardinių išteklių valdymo asociacija (CSMA) ir ją įtraukia į savo duomenų bazes. Kornvalio sardinių išteklių valdymo asociacija privalo užtikrinti, kad laivo kapitonai ir savininkai registruotų išsamius duomenis apie sugautas žuvis ir teiktų juos Kornvalio sardinių išteklių valdymo asociacijai. Ši informacija yra įrodymas, kad žuvis buvo sugauta geografinėje vietovėje. Su šia informacija gali laisvai susipažinti Kornvalio priekrantės žvejybos ir apsaugos tarnyba ir Jūrų valdymo organizacija, o Kornvalio sardinių išteklių valdymo asociacija naudojasi surinktais duomenimis vertindama metinį sužvejotą kiekį žvejybos pastangos vienetui.“

Trečia pastraipa iš dalies keičiama taip:

„Visus duomenis apie sugautų žuvų kiekį registruoja ir sugautų žuvų kiekį kontroliuoja Kornvalio priekrantės žvejybos ir apsaugos tarnyba ir Jūrų valdymo organizacija (MMO).“

d) *Gamybos būdas*

Pakeitimo priežastis:

būtina panaikinti pasenusią nuorodą į Vyriausybines institucijas ir atsižvelgti į siūlymą nurodyti Plimuto uosto teritoriją apibrėžiant su perdirbimu susijusią geografinę vietovę.

Pirma pastraipa iš dalies keičiama taip:

„Laivai išplaukia į jūrą iš geografinėje vietovėje esančių uostų, „Cornish Sardines“ žvejojamos žiediniais ir dreifuojančiais tinklais.“

Antra pastraipa iš dalies keičiama taip:

„„Cornish Sardines“ ištraukiamos iš žiedinių ar dreifuojančių tinklų į laivą. Laive „Cornish Sardines“ atšaldomos taip užtikrinant jų kokybę bei šviežumą. Kad plukdomos į krantą žuvys neatšiltų, laivuose jos laikomos izoliuotose talpyklose arba kai kuriuose laivuose šiuo tikslu naudojami žuvų laikymo triumai.“

Trečia pastraipa iš dalies keičiama taip:

„Pasiekus krantą sardinės parduodamos prekybininkams ir žuvies perdirbėjams tiesiai iš laivo arba aukcione turguje. Pirkėjai pasiima žuvį iš prieplaukos arba aukciono vietos ir veža į savo vietos gamyklą. Žvejai registruoja žuvį iš jų pirkusius perdirbėjus, taip užtikrindami atsekamumą visoje tiekimo grandinėje.“

Pakeitimo priežastis:

būtina atnaujinti paskutinės įtraukos, kuri skirta pakavimui, tekstą. Reikalavimas pakuoti žuvį atskiromis iki 10 kg svorio pakuotėmis turėtų būti išbrauktas, nes toks pakavimo būdas nebėra naudojamas.

Ketvirta pastraipa iš dalies keičiama taip:

išbraukiama penkta įtrauka: „Pakavimas apibrėžiamas kaip žuvies pakavimas atskiromis iki 10 kg svorio pakuotėmis.“

Penkta pastraipa iš dalies keičiama taip:

„Transportuoti pirkėjams skirtos neišdorotos šviežios žuvys pakuojamos ir laikomos lede ir šilumai atspariose dėžėse. Žuvys, kurias ketinama sandėliuoti šaldytas ir tik vėliau transportuoti pirkėjams, užšaldomos ir pakuojamos į dėžes arba maišus.“

e) *Ryšys su geografine vietove*

Pakeitimo priežastis:

būtina atnaujinti pateiktoje informacijoje minimus Vyriausybinių institucijų pavadinimus ir nurodyti Plimutą prie perdirbimo geografinės vietovės.

Penkta pastraipa iš dalies keičiama taip:

Sakinys „neviršija 6 mylių pločio Kornvalio žvejybos jūroje komiteto jurisdikcijos rajono“ pakeičiamas sakiniu: „neviršija peržiūrėto 6 mylių pločio Kornvalio priekrantės žvejybos ir apsaugos tarnybos jurisdikcijos rajono“.

Aštunta (priešpaskutinė) pastraipa iš dalies keičiama taip:

„Kadangi žuvys yra labai pažeidžiamos, būtina jas kuo greičiau iškrauti ant kranto. Laivais žuvys parplukdomos į vietos uostus, o iš ten vežamos į gamyklas pakuoti, sandėliuoti ir apdoroti. „Cornish Sardines“ iškraunamos ir apdorojamos nustatytoje geografinėje vietovėje – Kornvalio priekrantės žvejybos ir apsaugos tarnybos jurisdikcijai priklausančiame žvejybos rajone, Kornvalyje ir Plimuto administracinėje/uosto teritorijoje, kuriai priskirtas pašto kodas PL4. Ši teritorija apima tradicines prieplaukas ir uostus, kuriuose žuvys buvo apdorojamos nuo seno. Dėl šiuolaikinių technologijų, higienos standartų ir pakrantės savininkams daromo spaudimo gamyklas teko perkelti iš kaimų uostuose įrengtų rūsių į pramonės zonas, tačiau visos gamyklos yra nustatytoje geografinėje vietovėje.“

f) *Kita*

Būtina iš dalies keisti produkto specifikacijos 2 skirsnį, kuriame pateikiama išsami informacija apie pareiškėjų grupę. Tai padaryti būtina siekiant atsižvelgti į pasikeitusį adresą ir kontaktinius duomenis.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„CORNISH SARDINES“

ES Nr. UK-PGI-0105–01306–29.1.2015

SKVN ( ) SGN (X)

1. **Pavadinimas**

„Cornish Sardines“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Jungtinė Karalystė

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.7 klasė. Šviežia žuvis, moliuskai, vėžiagyviai ir žuvies produktai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Cornish Sardines“ – tai nurodytoje geografinėje vietovėje sužvejotos, iškrautos ir joje apdorotos *sardina pilchardus* rūšies pelaginės žuvys. Bendrinėje kalboje šios rūšies žuvys vadinamos sardinėmis.

„Cornish Sardines“ – tai žuvys blizgios žalios arba gelsvai žalsvos spalvos nugara, aukso spalvos šonais ir sidabro blizgesio perlamutrinės pilkos, pereinančios į baltą, spalvos pilvu. Išilgai šono viršutinės dalies driekiasi tamsių taškelių grupė, žemiau gali būti ir antra ar trečia tokia taškelių grupė. Žuvų dydis priklauso nuo metų laiko. Vieną kilogramą paprastai sudaro 9–18 sardinių.

Sužvejotos šviežios žuvies tekstūra tvirta ir švelni, o temperatūrai kylant virš 1 °C žuvis minkštėja, jos kokybė sparčiai blogėja. Kiekvienos žuvies skonio stiprumas priklauso nuo jos šviežumo ir riebumo.

Šviežios „Cornish Sardines“ turėtų būti blizgios ir tvirtos, nepažeistais žvynais, tamsiai rožinėmis arba raudonomis žiaunomis. Jos turėtų būti putlios ir tvirtos, šviežio kvapo. Kokybiškiausios sardinės sužvejojamos vasaros pabaigoje – tada jos sultingos ir skanios. „Cornish Sardines“ gali būti parduodamos šviežios arba šaldytos.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Sardinės turi būti sužvejotos Kornvalio priekrantės žvejybos ir apsaugos tarnybos jurisdikcijos rajone, o iškrautos ir apdorotos nurodytoje geografinėje vietovėje.

Apdorojimas čia suprantamas kaip filė išpjovimas, galvos nupjovimas, išskrodimas, užšaldymas, marinavimas ir sūdymas arba šių veiksmų derinys:

— filė išpjovimas – tai galvos atskyrimas ir nugarkaulio išėmimas rankomis arba specialia įranga,

— galvos nupjovimas ir išskrodimas – tai galvos ir žarnyno pašalinimas (uodega paliekama arba pašalinama),

— užšaldymas – tai viso produkto laikymas žemesnėje nei 0 °C temperatūroje – taip produktas įgauna kietą pavidalą,

— sūdymas arba marinavimas – tai produkto konservavimas sūdant ir (arba) pridedant rūgšties, kad būtų sumažintas vandens kiekis žuvies organizme; taip sudaroma bakterijoms, dėl kurių žuvis genda, nepalanki aplinka.

Transportuoti pirkėjams skirtos nesmulkintos šviežios žuvys pakuojamos ir laikomos lede ir šilumai atspariose dėžėse. Žuvys, kurias ketinama sandėliuoti šaldytas ir tik vėliau transportuoti pirkėjams, užšaldomos ir pakuojamos į dėžes arba maišus.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

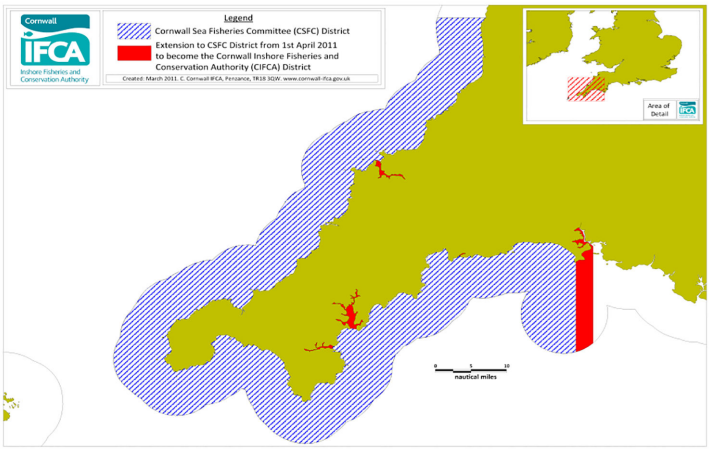
3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo etiketėmis taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Kornvalio grafystė. Sardinių sugavimo vieta – Kornvalio priekrantės žvejybos ir apsaugos tarnybos (CIFCA) jurisdikcijai priklausanti jūros teritorija, apimanti vandens teritoriją 6 mylių atstumu nuo Kornvalio pakrantės. Plimuto uosto teritorija, kuriai priskirtas pašto kodas PL4, yra tik sardinių iškrovimo ir apdorojimo vieta.

Kornvalio priekrantės žvejybos ir apsaugos tarnybos jurisdikcijai priklausantis rajonas driekiasi nuo Kornvalio šiaurinėje dalyje esančio Marsland Mouth paplūdimio iki pietinės pakrantės dalyje esančio Plimuto sąsiaurio Plimuto molo vakarinio galo ir apima vandens teritoriją 6 mylių atstumu nuo pakrantės įskaitant upių ir jų žiočių potvynių ir atoslūgių apimamo ploto ribas. Rajonas matuojamas nuo 1983 m. sausio 25 d. galiojusių bazinių linijų, kurios gali eiti per neapsaugotas uolas, taip pat ir per Edistono rifo uolą bei kitus žemiausio atoslūgio taškus. Bazinės linijos nustatytos vadovaujantis 1964 m. Vykdomuoju įsaku dėl teritorinių vandenų (1965 m., III, p. 6452A) su pakeitimais, padarytais 1979 m. Vykdomuoju įsaku dėl teritorinių vandenų (pakeitimas) (1979 m., II, p. 2866).



5. **Ryšys su geografine vietove**

Geografinės vietovės ir žuvininkystės tradicijų, įskaitant „Cornish Sardines“ žvejybą, iškrovimą ir apdorojimą, ryšys labai tvirtas – tradiciniai žvejybos būdai minimi įvairiuose rašytiniuose šaltiniuose. „Cornish Sardines“ priskirtinos konkrečiai geografinei vietovei dėl pastarosios aplinkos, t. y. sąlygų, kurias žuvims suteikia seklios nurodytos vietovės įlankėlės. Šių vandenų aplinka žuvims labai palanki. Šiaurės Atlanto osciliacija – tai Atlanto vandenyno rajonui, kuriame yra nurodyta geografinė vietovė, labiausiai būdingos oro sąlygos, nuo kurių paprastai priklauso vandens temperatūra ir potvyniai bei atoslūgiai, turintys įtakos fitoplanktono, kuriuo minta žuvys „Cornish Sardines“, veisimuisi tam tikrose vietose.

Su geografine vietove sardinių žvejyba tvirtai siejama todėl, kad šios žuvys žvejojamos kaip tik tada, kai suplaukia į minėtas seklias įlankėles. Šis specifinis žvejybos būdas primena ankstesnių kartų žvejybos tradicijas.

Nuo seno žuvys žvejojamos tada, kai priplaukia prie kranto. Seniau žvalgytojai nuo uolų stebėdavo žuvų judėjimą ir pastebėję žuvų guotą įplaukiant į stebimą rajoną duodavo laivams ženklą (semaforu) atitinkamoje vietoje pradėti žvejybą. Tačiau buvo stebimas tik akimi nuo uolų viršūnių matomas rajonas. Ši tradicija tęsiama: žinios apie žuvų susibūrimo vietas perduodamos iš kartos į kartą (taikant šiuolaikines technologijas žuvų stebėti nuo uolų nebereikia). Žvejams pasitelkus šiuolaikines technologijas, per dešimtmečius žvejyba gerokai nutolo nuo kranto, tačiau vietos laivai sekdami žuvų guotų judėjimą seklumose vis dar žvejoja akimi nuo kranto matomu atstumu. Žvejybos operacijų geografinės ribos neviršija peržiūrėto 6 mylių pločio Kornvalio priekrantės žvejybos ir apsaugos tarnybos jurisdikcijos rajono, tad jos gerai apibūdina sardinių žvejybos vietovę. Kadangi žuvys yra pažeidžiamos, jų tvarkymo darbai ir atstumas iki uosto, kuriame jas galima iškrauti, yra labai svarbūs iškrautų žuvų kokybei užtikrinti.

Iš senovės atėję ilgametė sardinių žvejybos, iškrovimo ir apdorojimo nurodytoje geografinėje vietovėje tradicija ir būdai yra produkto ir geografinės vietovės ryšio pagrindas. Dabar žuvys žvejojamos pasitelkiant šiuolaikines tausios žvejybos priemones, kuriomis užtikrinamas geras žuvininkystės valdymas.

Sužvejotos žuvys

Tam tikru gyvenimo ciklo etapu žuvys priplaukia prie kranto. Jų būrimasis į guotus ir lėmė tradicinių žvejybos būdų, kurie palaipsniui tapo labai svarbūs visai bendruomenei, atsiradimą. Žvejyba sutelkia žvejų ir kitų vietos gyventojų jėgas.

Nors ūkininkavimo būdai vystėsi, žvejyba liko svarbiausia pietvakarių ekonomikos dalimi. Iš skirtingų laivų suformuotas laivynas nuolat žvejoja „Cornish Sardines“ nurodytos vietovės uostuose, prieplaukose ir įlankėlėse.

Ilgametę „Cornish Sardines“ žvejybos tradiciją nurodytoje vietovėje patvirtina sardinių žvejų įgūdžiai. Tarp iš kartos į kartą perduodamų įgūdžių – gebėjimas ne tik nustatyti sardinių būriavimosi vietas ir sėkmingai jas sugauti, bet ir gebėjimas itin rūpestingai tas žuvis sutvarkyti užtikrinant jų kokybę.

Žvejybos sėkmę lemia ir tradicija laivus suburti į komandą: kartu dirba keli uosto ar įmonių grupės laivai.

Iškrovimas ir apdorojimas

Seniau kiekviename uoste buvo įrengti sandėliai ir žuvų apdorojimui skirtos patalpos (specialūs rūsiai). Būdavo labai svarbu žuvis apdoroti nedelsiant – tai padaryti padėdavo vietos bendruomenė. Kadangi žuvys labai pažeidžiamos, ir šiais laikais skubama jas kuo greičiau iškrauti. Laivais žuvys parplukdomos į vietos uostus, o iš ten vežamos į gamyklas apdoroti, pakuoti ir sandėliuoti.

Žuvys apdorojamos nustatytoje geografinėje vietovėje. Ši vietovė – tai tradicinė prieplauka ir uostai, kuriuose žuvys buvo apdorojamos nuo seno. Dėl šiuolaikinių technologijų, higienos standartų ir pakrantės savininkams daromo spaudimo gamyklas teko perkelti iš kaimų uostuose įrengtų rūsių į pramonės zonas, tačiau visos gamyklos yra geografinėje vietovėje.

Žuvys turi būti iškraunamos ir apdorojamos Kornvalio teritorijoje ir Plimuto uosto teritorijoje, kuriai priskirtas pašto kodas PL4.

Geras vardas

Grafystės pavadinimas Kornvalis (*Cornwall*) ir iš jo kilęs būdvardis (*Cornish*) jau kelis šimtmečius minimi kalbant apie žuvų produktus, taigi yra glaudžiai susiję su nurodomoje geografinėje vietovėje sužvejotomis, iškrautomis ir apdorotomis žuvimis.

1555 m. rašytiniuose šaltiniuose pirmą kartą paminėtas sūdytų sardinių (tuo metu anglų kalba vadintų *pilchards*) eksportas iš Kornvalio Lu uosto. XVII ir XVIII amžiuje toks sardinių eksportas tapo Kornvalio žvejybos pramonės pagrindu. Remiantis rašytiniais šaltiniais, daugiausia žuvų iškrauta 1871 m. – apytikriai 16 000 tonų. Katalikiškos Europos šalys, ypač Italija, kurios šiaurėje šis produktas buvo žinomas pavadinimu „Salacche Inglesi“, buvo pagrindinės vartotojos.

Per pastaruosius 10 metų pavadinimas „Cornish Sardine“ imtas naudoti vis dažniau, o produktą vis labiau garsina jo kokybė. Kornvalio sardinių išteklių valdymo asociacijai tai pasiekti pavyko sunkiu darbu siekiant užtikrinti aukštą produkto kokybę. Dabar „Cornish Sardines“ parduodama gerokai daugiau, ypač Jungtinės Karalystės mažmeninėje rinkoje, kurioje yra itin vertinamos.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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