ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 19/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„CORNISH SARDINES"

EU-nr.: UK-PGI-0105-01306 — 29.1.2015

BOB ( ) BGA (X)

1. **Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

Cornish Sardine Management Association
Adres: Admiralty Boat House
The Strand
Newlyn
Penzance
Cornwall TR18 5HL
VERENIGD KONINKRIJK

Tel. +44 1736364324
E-mail: info@seafoodcornwalltraining.co.uk & r_caslake@seafish.co.uk

De Cornish Sardine Management Association (CSMA) vertegenwoordigt alle ringnetvaartuigen die sardinevisserij bedrijven en de verwerkers van sardines binnen de in dit document gestelde grenzen.

2. **Lidstaat of derde land**

Verenigd Koninkrijk

3. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben**

— ☐ Naam van het product

— ☒ Beschrijving van het product

— ☒ Geografisch gebied

— ☒ Bewijs van oorsprong

— ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product

— ☒ Verband

— ☐ Etikettering

— ☒ Overige: bijwerken van gegevens met betrekking tot de aanvragende groepering

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

4. **Aard van de wijziging(en)**

— ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

— ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. **Wijziging(en)**

De wijzigingen dienen om veranderingen aan te brengen in:

— de naam van de organisatie voor visserijbeheer die in de gehele productbeschrijving van „Cornish Sardines" wordt genoemd. De Cornish Sea Fisheries Committee (CSFC) is vervangen door de Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA).

— de aanlanding van „Cornish Sardines". Doordat de vis meer naar het oosten toe beweegt, en om de normen voor viskwaliteit te kunnen handhaven, is het noodzakelijk geworden om het geografische gebied uit te breiden zodat de haven van Plymouth uitsluitend voor het aanlanden en verwerken van de vis binnen het afgebakende gebied valt. Het vangstgebied blijft ongewijzigd en omvat de zeegebieden van de nieuwe jurisdictie (district) van de Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA). Deze verandering in gebruik in de sector is tot stand gekomen als gevolg van een verschuiving in oostwaartse richting van de visscholen. Deze verschuiving in oostwaartse richting is waarschijnlijk ontstaan door veranderingen in de oceaanstromingen die zijn versterkt door de klimaatverandering. De temperatuur van het water in oostwaartse richting is gemiddeld twee graden Celsius gestegen, volgens de van satelliet- en boeiregistraties afkomstige gegevens van Plymouth Marine Laboratories, die ook een toename laten zien in de voorraad zoöplankton dat als voedsel dient voor volwassen sardines. Door de tengere lichaamsbouw van de vis is het noodzakelijk dat deze snel wordt aangeland en aan wal wordt verwerkt om de kwaliteit en de hoge normen te handhaven. Door de oostwaartse verschuiving van de scholen sardines binnen het vastgestelde geografische gebied is het noodzakelijk dat Plymouth, de enige niet-getijdenhaven aan het oostelijk einde van het vangstgebied die in staat is om de vangst binnen de vereiste tijdsspanne te verhandelen, aan te landen en te verwerken, bij het afgebakende gebied betrokken wordt als aanlandings- en verwerkingspunt. Er is een lange traditie van „Cornish Sardine"-vissersvaartuigen die, vanwege de nabijheid van de visgronden, de haven van Plymouth als thuishaven hebben en deze vervult al lang een sleutelrol in de zegennetvisserij, zoals Crispin Gill in 1979 opmerkte in zijn boek „Plymouth — A New History". Er zijn verwijzingen naar kooplieden in Plymouth die een exportmarkt ontwikkelen voor pilchards/sardines die teruggaan tot de 16e eeuw. Kooplieden bouwden kelders rond het Plymouth-gebied om vis te verwerken en op te slaan. Volgens aantekeningen uit 1889-1890 van de haring-, beug- en pilchardvisserij zijn „alle kopers van pilchards/sardines uit het zuidwesten ooit wel eens in Plymouth gevestigd geweest".

Plymouth bood van oudsher een markt die de mogelijkheden bezat om vis aan te landen en te verwerken zodat de sardines konden worden verkocht, verwerkt en verdeeld terwijl de kwaliteit werd gehandhaafd doordat de tijd van vangst tot aanlanden zo kort mogelijk werd gehouden. Plymouth vervult nog steeds deze functies en biedt daarbij de vissers de mogelijkheid om hun netten te legen en te repareren door middel van traditionele technieken voor nettenmakerij. Het veiligheidsaspect en het bieden van een veilige haven voor de vaartuigen bij slecht weer is ook belangrijk voor Plymouth als haven voor de visserij van „Cornish Sardine". Vaartuigen die rond het gebied van Plymouth Sound vissen, zouden, als ze hun vangst niet in Plymouth binnenhaalden, anders de oversteek moeten maken naar havens in het westen waarbij ze niet zouden zijn verzekerd van beschutting bij aankomst doordat havens zoals Looe en Polperro aan de getijden onderhevig zijn. De langere „stoom"-tijd naar deze havens zou implicaties hebben voor de stabiliteit van vaartuigen met een volle lading die doorreizen om hun vangsten aan te landen. Ook omdat de langere reistijd een nadelig effect heeft op de kwaliteit van de gevangen vis.

a) *Beschrijving*

Reden van de wijziging:

De verwijzing naar het geografische gebied wijzigen om rekening te houden met de gevraagde wijziging van het geografische gebied.

Als volgt wijzigen:

„„Cornish Sardines" is de naam die wordt gegeven aan pelagische vis van de soort *Sardina pilchardus* die wordt gevangen, aangeland en verwerkt in het afgebakende geografische gebied. De gewone naam voor deze vis is „pelser" (pilchard).".

b) *Geografisch gebied*

Reden van de wijziging:

Om de gegevens van de overheidsinstanties bij te werken en het geografische gebied uit te breiden met het havengebied van Plymouth (alleen voor doeleinden van het aanlanden en verwerken van vis) dat onder de postcode PL4 valt. Het vangstgebied blijft ongewijzigd (de zeegebieden van de jurisdictie van de Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA), analoog met die welke voor de vangst zijn vastgesteld door het Cornish Sea Fisheries Committee (CSFC)). Deze postcode dekt het gebied van de aanvoerplaats voor vis en de vismarkt in Plymouth.

Deze uitbreiding is nodig om rekening te houden met de beweging van de sardinescholen meer naar het oosten toe. Deze verschuiving in oostwaartse richting is waarschijnlijk ontstaan door veranderingen in de oceaanstromingen die zijn versterkt door de klimaatverandering. De temperatuur van het water in oostwaartse richting is gemiddeld twee graden Celsius gestegen, volgens de van satelliet- en boeiregistraties afkomstige gegevens van Plymouth Marine Laboratories, die ook een toename laten zien in de voorraad zoöplankton dat als voedsel dient voor volwassen sardines.

Als volgt wijzigen:

„Het graafschap Cornwall. Het gebied waar op de sardines wordt gevist, wordt gedefinieerd als de zeegebieden van de jurisdictie van de Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA) (ook bekend als het CIFCA-district) — tot zes mijl buiten de kust van Cornwall. Het havengebied van Plymouth met de PL4-postcode is ook inbegrepen, maar enkel voor aanlanden en verwerken.

Het Cornwall IFCA District strekt zich uit van Marshland Mouth aan de noordkust van Cornwall, rond het westelijke deel van Plymouth Breakwater in Plymouth Sound aan de zuidkust, tot en met alle buitenwateren tot de zesmijlsgrens en omvat de rivieren en riviermonden tot de getijdengrenzen. Het district wordt gemeten vanaf de 1983-basislijnen zoals ze bestonden op 25 januari 1983, mogelijk vanaf blootliggende rotsen, waaronder de Eddystone Rock, en andere verheffingen die bij laagtij zichtbaar worden. De basislijnen zijn in overeenstemming met de Territorial Waters Order in Council 1964 (1965 III p. 6452A) gewijzigd door de Territorial Waters (Amendment) Order in Council 1979 (1979 II p. 2866).”.

c) *Bewijs van de oorsprong*

Reden van de wijziging:

Om de gegevens van de genoemde overheidsinstanties met de huidige informatie bij te werken.

De eerste alinea komt als volgt te luiden:

„Als de vangst is gedaan, wordt informatie zoals tonnage, locatie en diepte van de vangst, vismethoden en bijvangstgegevens door de vissers geregistreerd terwijl ze nog op de vaartuigen aanwezig zijn. De informatie wordt verzameld door de Cornish Sardine Management Association (CSMA) en in haar databanken opgeslagen. De CSMA stelt als eis dat de schippers en de eigenaren gegevens van hun vangst registreren en verstrekken aan de CSMA. Deze informatie is het bewijs dat het product werd gevangen binnen het afgebakende geografische gebied. De informatie wordt gratis ter beschikking gesteld aan de CIFCA en de Marine Management Organisation en de verzamelde gegevens worden door de CSMA gebruikt om een schatting te doen van de jaarlijkse vangst per eenheid van inspanning.”.

De derde alinea komt als volgt te luiden:

„Alle vangsten worden geregistreerd en gecontroleerd door de CIFCA en de Marine Management Organisation (MMO).”.

d) *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

Reden van de wijziging:

Om de verwijzing naar de genoemde overheidsinstanties, die nu verouderd is, te schrappen en rekening te houden met het voorstel om het havengebied van Plymouth op te nemen in de beschrijving van het geografische gebied met betrekking tot de verwerking van de vis.

De eerste alinea komt als volgt te luiden:

„De vaartuigen varen uit vanuit de havens in het geografische gebied, ze gebruiken ringnetten en drijfnetten om de „Cornish Sardines” te vangen.”.

De tweede alinea komt als volgt te luiden:

„De „Cornish Sardines" worden vanuit de drijf- of ringnetten aan boord gebracht. Als de „Cornish Sardines" eenmaal aan boord zijn, worden ze op ijs gezet om de kwaliteit en de versheid te behouden. De vaartuigen gebruiken geïsoleerde viscontainers en sommige vaartuigen gebruiken visruimen om de vis in gekoelde omstandigheden op te slaan alvorens deze aan land te brengen.".

De derde alinea komt als volgt te luiden:

„Terug op het land worden de sardines aan handelaren en visverwerkers verkocht, ofwel rechtstreeks vanaf het schip ofwel op een visafslag. De afnemers halen de vis op van de kade of de afslag en nemen de waar mee naar hun fabriek ter plaatse. De vissers registreren welke verwerkers hun vis hebben gekocht om ervoor te zorgen dat deze gedurende de gehele toevoerketen kan worden getraceerd.".

Reden van de wijziging:

De tekst onder de laatste bullet inzake verpakking actualiseren. Het vereiste van verpakking van 10 kilo of minder wordt geschrapt omdat deze praktijk niet langer plaatsvindt.

De vierde alinea wordt als volgt aangepast:

Het vijfde punt wordt geschrapt: „Verpakken wordt gedefinieerd als de bewerking waarbij het product in afzonderlijke emballages van minder dan 10 kg wordt verpakt.".

De vijfde alinea komt als volgt te luiden:

„Verse vissen die in hun geheel worden verkocht, worden in ijs en koeldozen verpakt om tot bij de klanten te worden gebracht. Anders wordt de vis ingevroren en verpakt in dozen of zakken die geschikt zijn voor vriesopslag en vervolgens gaat het product door naar de klant.".

e) *Verband*

Reden van de wijziging:

Om de gegevens van de genoemde overheidsinstanties met de huidige informatie bij te werken en daar waar het geografische gebied van verwerking wordt genoemd, Plymouth in te sluiten.

De vijfde alinea wordt als volgt gewijzigd:

Het deel „een zone van zes mijl waarover het CSFC rechtsbevoegdheid heeft" komt te luiden „de herziene zone van zes mijl waarover de CIFCA rechtsbevoegdheid heeft".

De achtste (voorlaatste) alinea komt als volgt te luiden:

„Door de tengere lichaamsbouw van de vis is het noodzakelijk dat deze onmiddellijk wordt aangeland. De boten keren terug naar hun plaatselijke havens en van daaruit wordt de vis naar de fabrieken gebracht om te worden verwerkt, verpakt en opgeslagen. Het aanlanden en verwerken van „Cornish Sardines" vindt plaats binnen het afgebakende geografische gebied van het CIFCA-visserijdistrict, Cornwall en het bestuurs-/havengebied van Plymouth dat het PL4-postcodegebied beslaat. Dit gebied omvat de traditionele inhammen en havens waar in het verleden het verwerken van de vis plaatsvond. Vanwege de moderne technologie en hygiënenormen en de druk op het onroerend goed aan de kust hebben de fabrieken op industrieterreinen het nu overgenomen van de viskelders in dorpshavens, maar alle fabrieken bevinden zich in het afgebakende gebied.".

f) *Overige*

Wijzigingen zijn vereist in deel twee van de productbeschrijving waarin de gegevens van de aanvragende groepering staan. Dit is nodig om rekening te houden met een verandering van adres en contactgegevens.

ENIG DOCUMENT

„CORNISH SARDINES"

EU-nr.: UK-PGI-0105-01306 — 29.1.2015

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam**

„Cornish Sardines"

2. **Lidstaat of derde land**

Verenigd Koninkrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.7. Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

„Cornish Sardines" is de naam die wordt gegeven aan pelagische vis van de soort *Sardina pilchardus* die wordt gevangen, aangeland en verwerkt in het afgebakende geografische gebied. De gewone naam voor deze vis is „pelser" (pilchard).

„Cornish Sardines" hebben een metaalgroene of olijfkleurige rug, gouden flanken en op de buik paarlemoer zilverige tot zilverig witte schakeringen. Op het bovenste deel van de flanken hebben de vissen een reeks donkere vlekken met daaronder soms een tweede of een derde reeks. De grootte van de vis kan in de loop van het seizoen variëren. Elke kilogram sardines moet 9 tot 18 sardines bevatten.

Het visvlees heeft een vaste, fijne structuur wanneer de vis vers is. Het verslapt evenwel zeer vlug en de vis bederft zeer snel zodra de temperatuur boven 1 °C uitstijgt. De specifieke sterke smaak varieert naargelang van de versheid van de vis en het vetgehalte van het visvlees.

Verse „Cornish Sardines" moeten glanzen en vast zijn en bijna alle schubben moeten intact zijn. Ze moeten donkerroze of rode kieuwen hebben, vlezig zijn en naar verse vis ruiken. Ze zijn op hun best in de late zomer, wanneer ze sappig zijn en een volle smaak hebben. „Cornish Sardines" komen als vers of als ingevroren product op de markt.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De vis dient te worden gevangen in wateren die onder de jurisdictie van de Cornish Inshore Fisheries and Conservation Authority vallen en te worden aangeland en verwerkt binnen het afgebakende geografische gebied.

De verwerking in dit verband behelst één van de volgende bewerkingen, of een combinatie van meerdere van deze bewerkingen: fileren, ontkoppen, strippen, invriezen, marineren en zouten:

— fileren wordt gedefinieerd als de manuele of mechanische bewerking waarbij de kop en de ruggengraat van de vis van het visvlees worden gescheiden;

— ontkoppen en strippen wordt gedefinieerd als de bewerking waarbij de kop en de ingewanden van de vis worden verwijderd; hierbij kan de visstaart worden verwijderd maar hij kan ook worden behouden;

— invriezen wordt gedefinieerd als de bewerking waarbij het volledige product wordt gekoeld tot en bewaard bij een temperatuur lager dan nul graden Celsius, waardoor het in vaste toestand komt;

— zouten of marineren wordt gedefinieerd als de bewerking die tot doel heeft het product te bewaren dankzij een vermindering van de waterfase; door de toevoeging van zout en/of zuren wordt een voor bacteriën die bederf kunnen veroorzaken ongastvrij milieu gecreëerd.

Verse vissen die in hun geheel worden verkocht, worden in ijs en koeldozen verpakt om tot bij de klanten te worden gebracht. Anders wordt de vis ingevroren en verpakt in dozen of zakken die geschikt zijn voor vriesopslag en vervolgens gaat het product door naar de klant.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

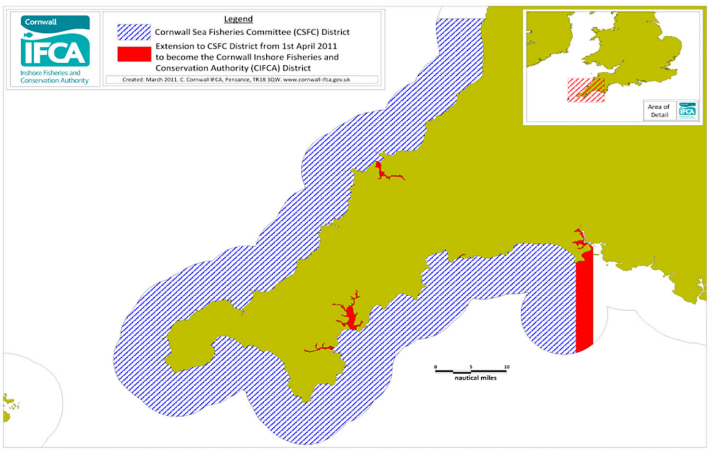
3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het graafschap Cornwall. Het gebied waar op de sardines wordt gevist, wordt gedefinieerd als de zeegebieden van de jurisdictie van de Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA) (ook bekend als het CIFCA-district) — tot zes mijl buiten de kust van Cornwall. Het havengebied van Plymouth met de PL4-postcode is ook inbegrepen, maar enkel voor aanlanden en verwerken.

Het Cornwall IFCA District strekt zich uit van Marshland Mouth aan de noordkust van Cornwall, rond het westelijke deel van Plymouth Breakwater in Plymouth Sound aan de zuidkust, tot en met alle buitenwateren tot de zesmijlsgrens en omvat de rivieren en riviermonden tot de getijdengrenzen. Het district wordt gemeten vanaf de 1983-basislijnen zoals ze bestonden op 25 januari 1983, mogelijk vanaf blootliggende rotsen, waaronder de Eddystone Rock, en andere verheffingen die bij laagtij zichtbaar worden. De basislijnen zijn in overeenstemming met de Territorial Waters Order in Council 1964 (1965 III p. 6452A) gewijzigd door de Territorial Waters (Amendment) Order in Council 1979 (1979 II p. 2866).



5. Verband met het geografische gebied

Er bestaat een zeer specifieke band tussen het geografische gebied en de visserijpraktijk die zowel de vangst, het aanlanden als de verwerking van „Cornish Sardines" omvat; de traditionele visserijmethoden zijn bijzonder goed gedocumenteerd. De „Cornish Sardine" is tot het geografische gebied aangetrokken door het milieu dat er heerst, d.w.z. door wat de ondiepe baaien in het afgebakende gebied te bieden hebben. Deze wateren zorgen namelijk voor een milieu dat door vissen zeer op prijs wordt gesteld. De Noord-Atlantische oscillatie (NAO) is het belangrijkste klimatologische fenomeen in het Atlantisch gebied waarin het afgebakende geografische gebied zich bevindt en is grotendeels verantwoordelijk voor de temperaturen en getijden die op hun beurt bepalend zijn voor de plaatsen waar het fytoplankton, m.a.w. het voedsel voor de „Cornish Sardines", zich bevindt.

Het specifieke verband met het geografische gebied is het feit dat op de sardines wordt gevist wanneer de vissen zich naar deze ondiepe baaien begeven. De karakteristieke visserijtechniek is een overblijfsel van de tradities van vorige generaties.

De vis werd van oudsher gevangen zodra hij dichter bij de kust kwam. In het verleden werden de visscholen gespot door verkenners die zich in uitkijkposten op de klippen bevonden. Zodra een visschool was gespot, leidden de verkenners de vissersschepen, met gebruikmaking van een plaatselijke semafoor, naar de plaats van de vangst. Het visgebied was beperkt door de zichtlijn vanop de toppen van de klippen. Deze traditie leeft nog steeds verder. De kennis omtrent de verzamelplaats van de vis werd van generatie op generatie overgeleverd, maar de uitkijkposten op de hoogste plekken van de klippen werden vervangen door moderne technologie. Dankzij de moderne technologie is het viswater voor de kust van decennium tot decennium ruimer geworden maar de lokale vissersvloot blijft nog steeds in het zicht van de kust wanneer de in het ondiepe water verzamelende vis wordt gevolgd. Vanuit geografisch oogpunt beschouwd, beperkt de volledige sardinevisserij zich tot de herziene zone van zes mijl waarover de CIFCA rechtsbevoegdheid heeft en deze zone valt dus samen met het vangstgebied. Door de kwetsbare aard van de vis zijn de juiste manier van omgaan met de vis en de nabijheid van een haven om de vis aan te landen van essentieel belang om de kwaliteit van het aangelande product te garanderen.

De gevestigde historische traditie en visserij-, aanlandings- en verwerkingstechniek die kenmerkend zijn voor deze sardines in het omschreven geografische gebied, hebben voor de band met het geografische gebied gezorgd. De vis wordt heden ten dage gevangen met gebruikmaking van duurzame visserijtechnieken die een degelijk visserijbeheer waarborgen.

De vangst

De levenscyclus van de vis dwingt hem ertoe dicht bij de kust te zwemmen en het opdagen van de visscholen werkte de traditionele visserijmethoden in de hand die in de loop der tijden tot een gemeenschapsevenement zijn uitgegroeid. De vissers en de overige bevolking verenigden hun krachten om de vis binnen te halen. De vissers en de overige bevolking verenigden hun krachten om de vis binnen te halen.

Hoewel de vismethoden zijn geëvolueerd, blijft de visserij een vitaal onderdeel van de economie in het zuidwesten. Een zeer heterogene vissersvloot vangt nog steeds „Cornish Sardines" in de aanlegplaatsen, havens, kreken en baaien die binnen het afgebakende gebied liggen.

Dat de visserij in het gebied het resultaat is van een gevestigde traditie blijkt uit de handigheid die de vissers in Cornwall aan de dag leggen. De vaardigheden die van generatie op generatie werden overgeleverd zijn niet alleen de gave om de sardines te lokaliseren en rijke vangsten te doen, maar ook de ervaring om zorgvuldig met de vis om te gaan zodat de kwaliteit ervan blijft behouden.

Een rijke vangst is ook het gevolg van het traditionele teamwork: de samenwerking van verschillende vaartuigen van één haven of één bedrijvengroep.

Aanlanding en verwerking

In het verleden had iedere haven opslagplaatsen en verwerkingsateliers („viskelders") en de plaatselijke bevolking droeg haar steentje bij aan de snelle verwerking van de vis. Ook vandaag de dag is het nodig dat de kwetsbare vis snel aan land wordt gebracht. Wanneer de boten zijn teruggekeerd in hun plaatselijke havens, wordt de vis naar bedrijven gebracht waar hij wordt verpakt, opgeslagen en verwerkt.

De vis wordt verwerkt in het omschreven geografische gebied. Dit gebied omvat de traditionele kreken en baaien en de havens waar de verwerking in het verleden plaatsvond. Vanwege de moderne technologie en hygiënenormen en de druk op het onroerend goed aan de kust hebben de fabrieken op industrieterreinen het nu overgenomen van de viskelders in dorpshavens, maar alle fabrieken bevinden zich in het afgebakende gebied.

Het aanlanden en verwerken van sardines dient te geschieden binnen het gebied van Cornwall en het havengebied van Plymouth dat onder de PL4-postcode valt.

Faam

De benamingen Cornwall en „Cornish" waren eeuwenlang op de visserijproducten vermeld en zijn dus wat reputatie betreft sterk verbonden met de vis die in het omschreven geografische gebied wordt gevangen, aangeland en verwerkt.

De eerste geregistreerde uitvoer van gepekelde sardines (destijds bekend onder de naam „pelsers" (pilchards)) vond in 1555 plaats vanuit de haven van Looe die zich in Cornwall bevindt. In de loop van de 17e en de 18e eeuw werd deze uitvoer één van de pijlers van de visindustrie in Cornwall. De omvangrijkste aanlanding vond plaats in 1871: deze vangst was goed voor ongeveer 16 000 ton. De op katholieke leest geschoeide Europese landen waren de grootste afnemers, met name Italië waar het product in het noorden bekend stond als „Salacche Inglesi".

Het gebruik van de benaming „Cornish Sardine" en de reputatie die het product dankzij zijn kwaliteit geniet, zijn de laatste tien jaar toegenomen door de enorme inzet van de „Cornish Sardine Management Association" (beheersorganisatie) en doordat het product inderdaad uitstekend van kwaliteit is. De verkoop van het product is sterk gestegen met name in de kleinhandel in het VK waar „Cornish Sardines" tot een keurmerk zijn uitgegroeid.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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