OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2017/C 19/05)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«**CORNISH SARDINES**»

N.º UE: UK-PGI-0105-01306 – 29.1.2015

DOP ( ) IGP (X)

1. **Grupo requerente e interesse legítimo**

Cornish Sardine Management Association
Morada: Admiralty Boat House
The Strand
Newlyn
Penzance
Cornwall TR18 5HL
REINO UNIDO

Tel. +44 1736364324
Correio eletrónico: info@seafoodcornwalltraining.co.uk e r_caslake@seafish.co.uk

A «Cornish Sardine Management Association» (CSMA) representa todos os navios com rede de cerco que participam na pescaria da sardinha e os transformadores que trabalham este produto dentro dos limites indicados no presente documento.

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Reino Unido

3. **Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**

— ☐ Nome do produto

— ☒ Descrição do produto

— ☒ Área geográfica

— ☒ Prova de origem

— ☒ Método de obtenção

— ☒ Relação

— ☐ Rotulagem

— ☒ Outras: atualização das informações sobre o grupo requerente

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

4. **Tipo de alteração(ões)**

— ☒ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor.

— ☐ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. **Alterações**

Fundamentação das alterações:

— Nome do organismo de gestão das pescas referido no caderno de especificações das «Cornish Sardines». Substitui-se o *Cornish Sea Fisheries Committee* (CSFC) por *Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority* (CIFCA).

— Atualização da prática de desembarque das «Cornish Sardines». A deslocação do peixe para leste e o interesse de manutenção das normas de qualidade do pescado tornam necessário alargar a área geográfica, de modo a incluir o porto de Plymouth, exclusivamente para efeitos de desembarque e transformação. A zona de captura permanece inalterada, incidindo nas zonas marítimas da nova jurisdição (distrito) da Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA). Esta alteração das práticas no setor resulta da deslocação dos cardumes de sardinha para leste. Esta deslocação pode dever-se a alterações nas correntes oceânicas desencadeadas pelas alterações climáticas. Segundo os registos dos *Plymouth Marine Laboratories*, colhidos por satélite e boias, a temperatura da água a leste subiu em média 2 °C, revelando igualmente um aumento do zooplâncton que serve de alimento à sardinha adulta. A composição frágil do peixe exige rapidez de desembarque e transformação em terra, numa preocupação de qualidade e cumprimento de normas rigorosas. A deslocação dos cardumes de sardinha para leste da área geográfica identificada requer a inclusão de Plymouth como ponto de desembarque e transformação, por ser o único porto não sujeito a maré na extremidade leste da zona de captura com capacidade para o tratamento, desembarque e transformação das capturas dentro dos prazos exigidos. O porto de Plymouth possui uma longa tradição enquanto base das embarcações de pesca de «Cornish Sardine» pela proximidade dos bancos de pesca, tendo desempenhado um papel crucial na pesca com redes envolventes-arrastantes, tal como referido por Crispin Gill em 1979, no livro «Plymouth – A New History». As referências a comerciantes de Plymouth no desenvolvimento do mercado de exportação de sardinha datam do século XVI. Construíam caves nas imediações de Plymouth para transformação e armazenamento do peixe. As referências à pesca do arenque, à pesca com palangre e à pesca da sardinha, em publicação de 1889-90 indicam que «todos os compradores de sardinha do SW se concentram sazonalmente em Plymouth».

Tradicionalmente, Plymouth oferecia um mercado com capacidade para desembarque e transformação, que tinha de vender, transformar e distribuir sardinha com garantia de qualidade por redução ao mínimo do tempo entre a captura e o desembarque. Plymouth continua a oferecer estas capacidades, bem como os meios que permitem aos pescadores limpar e reparar as redes segundo as suas técnicas tradicionais. Acresce ainda que Plymouth oferece segurança e um porto seguro às embarcações de pesca de «Cornish Sardine» durante o mau tempo. Se não pudessem desembarcar aqui as suas capturas, as embarcações que operam em torno do Plymouth Sound, teriam de se dirigir aos portos a oeste, sem garantia de abrigo à chegada, por se tratar de portos de maré (Looe e Polperro, por exemplo). O aumento do tempo de «navegação» para estes portos teria implicações na segurança da estabilidade de embarcações carregadas prolongando o percurso para poderem desembarcar as capturas. Além disso, o alongamento dos percursos teria igualmente efeitos negativos na qualidade das capturas.

a) *Descrição*

Fundamentação da alteração:

Atualização da referência à área geográfica, para ter em consideração o pedido de alteração da mesma.

Nova redação:

«"Cornish Sardines" designa o peixe pelágico da espécie *sardina pilchardus*, capturado, desembarcado e transformado na área geográfica identificada. É conhecido comummente por *pilchard*.».

b) *Área geográfica*

Fundamentação da alteração:

Atualização das informações sobre os organismos públicos e alargamento da área geográfica, de modo a incluir a área do porto de Plymouth (exclusivamente para desembarque e transformação), abrangida pelo código PL4; a zona de captura permanece inalterada [zonas marítimas da jurisdição da Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA), análogas às definidas pelo Cornish Sea Fisheries Committee (CSFC) para a captura]. Este código abrange a área da doca pesqueira e o mercado do peixe de Plymouth.

O alargamento é necessário para contemplar a deslocação dos cardumes de sardinha para leste. Esta deslocação pode dever-se a alterações nas correntes oceânicas desencadeadas pelas alterações climáticas. Segundo os registos dos *Plymouth Marine Laboratories*, colhidos por satélite e boias, a temperatura da água a leste subiu em média 2 °C, revelando igualmente um aumento do zooplâncton que serve de alimento à sardinha.

Nova redação:

«O *County* de Cornwall. A zona da captura de sardinha será definida como as zonas marítimas da zona de jurisdição da Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA) (também conhecida como distrito da CIFCA) — até seis milhas ao largo da costa da Cornualha. A zona portuária de Plymouth abrangida pelo código postal PL4 está também incluída, unicamente para o desembarque e a transformação.

O *Cornwall IFCA District* abrange desde *Marsland Mouth* na costa norte da Cornualha, em torno do limite oeste de *Plymouth Breakwater*, em Plymouth Sound, na costa sul, a todas as águas até ao limite de seis milhas ao largo da costa e inclui os rios e estuários até ao limite de maré. O *District* é definido pelos limites de 1983, tal como existiam em 25 de janeiro de 1983, podendo incluir rochas expostas, incluindo a Eddystone Rock, e outras elevações de maré baixa. Os limites observam a *Territorial Waters Order in Council 1964* (1965 III p.6452A), com a nova redação que lhe foi dada pela *Territorial Waters (Amendment) Order in Council 1979* (1979 II p.2866).».

c) *Prova de origem*

Fundamentação da alteração:

Atualização das autoridades nacionais.

O primeiro parágrafo passa a ter a seguinte redação:

«Após captura e ainda a bordo, os pescadores registam as seguintes informações: tonelagem, localização e profundidade, métodos de pesca, capturas acessórias, etc. A *Cornish Sardine Management Association* (CSMA) regista estas informações nas suas bases de dados. Esta disposição da CSMA garante que comandantes e armadores registam e lhe enviam estas informações, comprovando assim que o produto foi pescado na área geográfica. As informações são disponibilizadas livremente à CIFCA e à *Marine Management Organisation* e os dados recolhidos são utilizados pela CSMA para avaliação das capturas anuais por unidade de esforço.».

O terceiro parágrafo passa a ter a seguinte redação:

«Todas as capturas são registadas e controladas pela CIFCA e a *Marine Management Organisation* (MMO).».

d) *Método de obtenção*

Fundamentação da alteração:

Suprimir as referências às autoridades nacionais mencionadas, por estarem desatualizadas, e ter em consideração a inclusão proposta da zona portuária de Plymouth na descrição da área geográfica, relativamente à transformação.

O primeiro parágrafo passa a ter a seguinte redação:

«As embarcações saem para o mar em portos da área geográfica e utilizam redes de cerco e redes de emalhar derivantes para a captura de "Cornish Sardines"».

O segundo parágrafo passa a ter a seguinte redação:

«As "Cornish Sardines" são aladas destas redes. A bordo, são refrigeradas para manutenção da qualidade e frescura. As embarcações possuem caixas isolantes e algumas delas utilizam porões de pescado para armazenamento do peixe em condições de refrigeração até ao desembarque.».

O terceiro parágrafo passa a ter a seguinte redação:

«Depois de desembarcada, a sardinha é vendida a intermediários e transformadores diretamente das embarcações ou em lota de peixe. Os intermediários recolhem o peixe no cais ou no mercado e transportam-no para as fábricas locais. Os pescadores registam os transformadores que adquiriram o peixe, assegurando assim a rastreabilidade em toda a cadeia de abastecimento.».

Fundamentação da alteração:

Atualizar o texto no último ponto relativo ao acondicionamento. A disposição sobre o acondicionamento de, no máximo, 10 kg deve ser suprimida, por a prática ser obsoleta.

Alterações ao quarto parágrafo:

Supressão do ponto 5: «Por "embalagem" entende-se o acondicionamento em embalagens individuais de peso inferior a 10 kg.».

O quinto parágrafo passa a ter a seguinte redação:

«O peixe inteiro é acondicionado com gelo em caixas isotérmicas para transporte para o consumidor. Alternativamente, o peixe é congelado e embalado em caixas ou sacos próprios para congelação e seguidamente encaminhado para o destino.».

e) *Relação*

Fundamentação da alteração:

Atualização dos organismos públicos mencionados, de modo a incluir Plymouth nas referências à área geográfica de transformação.

Alterações ao quinto parágrafo:

Onde se lê: «dentro do limite de seis milhas da CSFC», deve ler-se: «no novo limite de 6 milhas da CIFCA».

O oitavo parágrafo (penúltimo) passa a ter a seguinte redação:

«A composição delicada do peixe requer o seu desembarque rápido. As embarcações regressam aos portos locais respetivos, dos quais o produto da pesca é encaminhado para acondicionamento, armazenagem e transformação. O desembarque e transformação das "Cornish Sardines" ocorrem na área geográfica identificada da zona de pesca da CIFCA, na Cornualha, e na zona administrativa/portuária de Plymouth abrangida pelo código postal PL4. Esta zona inclui as enseadas e portos tradicionais onde a transformação ocorria no passado. As normas atuais de tecnologia e higiene e a pressão no imobiliário costeiro significam que as fábricas em parques industriais vieram substituir os antigos armazéns de peixe nos portos das aldeias, mas todas as fábricas continuam a estar localizadas na área geográfica indicada.».

f) *Outras*

É necessário alterar a secção 2 das especificações do produto, que contém informações sobre o grupo requerente. Fundamenta-se na necessidade de atualizar o endereço e os contactos.

DOCUMENTO ÚNICO

«**CORNISH SARDINES**»

N.º UE: UK-PGI-0105-01306 – 29.1.2015

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s)**

«Cornish Sardines»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Reino Unido

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.7. Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

«Cornish Sardines» designa peixe pelágico da espécie *sardina pilchardus*, capturado, desembarcado e transformado na área geográfica identificada. É conhecido comummente por *pilchard*.

As «Cornish Sardines» têm cor verde metalizada ou olivácea ao longo do dorso, dourada nos flancos e entre prateada-nacarada e esbranquiçada na face ventral. O dorso apresenta algumas manchas escuras, por vezes repetidas numa segunda ou terceira fiada. O tamanho do peixe pode variar ao longo da época. Um quilograma de sardinha deve conter entre 9 e 18 exemplares.

A polpa do peixe fresco apresenta textura firme e fina, que amolece e se deteriora exponencialmente com a subida da temperatura acima de 1 °C. A intensidade do sabor varia individualmente consoante a frescura do peixe e o teor de gordura presente na polpa.

As «Cornish Sardines» devem apresentar-se firmes e brilhantes, com a maioria das escamas intacta e guelra rosado-escura ou vermelha. Devem ser robustas e cheirar a fresco; a época melhor é o final do Verão, em que se apresentam suculentas e saborosas. As «Cornish Sardines» podem ser comercializadas frescas ou congeladas.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

O peixe tem de ser pescado na zona de jurisdição da Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority; tem de ser desembarcado e transformado na área geográfica identificada.

Neste contexto, entende-se por transformação cada uma (ou uma combinação) das operações de filetagem, descabeçamento, evisceração, congelamento, marinagem e salga.

— Por «filetagem» entende-se a separação, manual ou mecânica, da cabeça e espinha dorsal da polpa.

— Por «descabeçamento e evisceração» entende-se a remoção da cabeça e das vísceras, com extração ou não da barbatana caudal.

— Por «congelamento» entende-se colocação e manutenção da totalidade do produto a temperatura inferior a zero graus Celsius, implicando a sua mudança para o estado sólido.

— Por «salga ou marinada» entende-se a conservação do produto pela redução da humidade, através da adição de sal e/ou ácidos, de forma a criar um ambiente adverso a bactérias de deterioração.

O peixe inteiro é acondicionado com gelo em caixas isotérmicas para transporte para o consumidor. Alternativamente, o peixe é congelado e embalado em caixas ou sacos próprios para congelação e seguidamente encaminhado para o destino.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

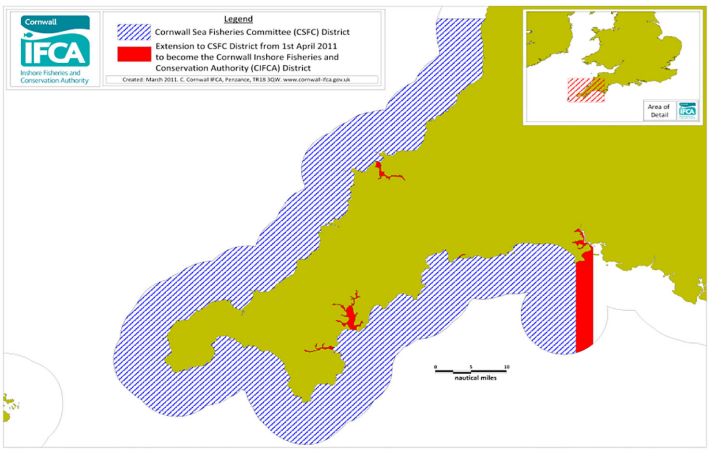
3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

O *County* de Cornwall. A zona da captura de sardinha será definida como as zonas marítimas da zona de jurisdição da Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA) (também conhecida como distrito da CIFCA) — até seis milhas ao largo da costa da Cornualha. A zona portuária de Plymouth abrangida pelo código postal PL4 está também incluída, unicamente para o desembarque e a transformação.

O *Cornwall IFCA District* abrange desde *Marsland Mouth* na costa norte da Cornualha, em torno do limite oeste de *Plymouth Breakwater*, em Plymouth Sound, na costa sul, a todas as águas até ao limite de seis milhas ao largo da costa e inclui os rios e estuários até ao limite de maré. O *District* é definido pelos limites de 1983, tal como existiam em 25 de janeiro de 1983, podendo incluir rochas expostas, incluindo a Eddystone Rock, e outras elevações de maré baixa. Os limites observam a *Territorial Waters Order in Council 1964* (1965 III p.6452A), com a nova redação que lhe foi dada pela *Territorial Waters (Amendment) Order in Council 1979* (1979 II p.2866).



5. **Relação com a área geográfica**

Existe uma relação muito específica entre a área geográfica e as práticas haliêuticas, incluindo a captura, desembarque e tratamento de «Cornish Sardines», estando estes métodos tradicionais de pesca bem documentados. A «Cornish Sardine» é atraída para a área geográfica pelo seu ambiente, ou seja, as condições de que dispõe nas águas baixas das baías da área geográfica identifica. Estas águas fornecem as condições ideais para o peixe. A Oscilação do Atlântico Norte (OAN) constitui o principal fenómeno climático da zona atlântica em que a área geográfica identificada se insere, que é o principal responsável pelas temperaturas e marés e que controla a localização do fitoplâncton (ou seja, o alimento das «Cornish Sardines»).

A relação específica com a área geográfica consiste no facto de a pesca da sardinha ocorrer quando o peixe se desloca para estas baías de águas baixas. Esta técnica de pesca característica evoca as práticas tradicionais das gerações precedentes.

Tradicionalmente, o peixe era pescado quando se aproximava da costa. Antigamente, os cardumes eram identificados por sentinelas que observavam o mar a partir dos rochedos; quando os cardumes eram avistados, as sentinelas dirigiam (por meio de luzes) as embarcações para a pesca. A área era limitada pelo campo de visão dos rochedos. A tradição mantém-se; o conhecimento do local de reunião do peixe tem sido transmitido ao longo das gerações, muito embora as tecnologias modernas tenham substituído a vigia no alto dos rochedos. A introdução de tecnologia moderna significa que a distância da costa aumentou ao longo das décadas, mas as frotas locais continuam a manter-se à vista da costa, seguindo o peixe que se reúne nas águas baixas. Os limites geográficos das operações de pesca continuam a circunscrever-se ao novo limite de seis milhas da CIFCA, pelo que a área descreve bem a área de captura deste peixe. Dada a natureza frágil do peixe, o manuseamento e a proximidade de um porto de desembarque são fundamentais para garantir a qualidade do produto desembarcado.

A longa tradição e a técnica de pesca, desembarque e transformação de sardinha são históricas e de longa data na área geográfica identificada e constituem a base da relação com a mesma. Atualmente, o peixe é capturado de acordo com técnicas modernas sustentáveis que garantem a boa gestão da pesca.

Captura

O ciclo de vida do peixe determina que este nade para perto da costa e esta aproximação dos cardumes deu origem aos métodos tradicionais de pesca que se tornaram historicamente uma faina comunitária. Os pescadores e os habitantes locais reuniam-se para alar as redes.

Embora os métodos tenham evoluído, a pesca continua a ser vital para a economia do sudoeste. As «Cornish Sardines» continuam a ser pescadas por uma frota diversificada de embarcações dos portos, baías e enseadas da área geográfica identificada.

A tradição antiga de pesca de «Cornish Sardines» nesta zona está patente na especialização dos pescadores desta espécie. Esta especialização, transmitida de geração em geração, inclui a aptidão não só para localizar a sardinha e a capturar, mas também a experiência no tratamento melindroso da arte de pesca, mantendo a qualidade das capturas.

Uma boa captura depende igualmente da tradição de trabalho de equipa das embarcações que, provenientes de um mesmo porto ou empresa, manobram em conjunto.

Desembarque e transformação

Antigamente, cada porto possuía as suas instalações de armazenagem e transformação e a população local contribuía para assegurar o rápido tratamento dos produtos da pesca. À imagem do que acontecia em tempos idos, a composição delicada do peixe requer o seu desembarque rápido. As embarcações regressam aos seus portos locais respetivos, dos quais o produto da pesca é encaminhado para fábricas desta mesma região, para acondicionamento, armazenagem e transformação.

O peixe é transformado na área geográfica identificada. Esta zona inclui a enseada e os portos tradicionais onde a transformação ocorria no passado. As normas atuais de tecnologia e higiene e a pressão no imobiliário costeiro significam que as fábricas em parques industriais vieram substituir os antigos armazéns de peixe nos portos das aldeias, mas todas as fábricas continuam a estar localizadas na área geográfica identificada.

O desembarque e transformação do peixe devem ocorrer na Cornualha e na zona portuária de Plymouth abrangida pelo código postal PL4.

Reputação

A designação de «Cornualha» e «da Cornualha» foi utilizada durante séculos nos produtos de peixe, pelo que está arreigada ao peixe capturado, desembarcado e transformado na área geográfica.

As primeiras referências escritas à exportação de sardinha salgada (então conhecida sob a designação de *pilchard*) datam de 1555, do porto de Looe, na Cornualha. Durante os séculos XVII e XVIII estas exportações tornaram-se um dos pilares da indústria pesqueira da Cornualha, com o maior registo de safra em 1871 (equivalente a cerca de 16 000 toneladas). Os países católicos europeus eram os principais destinatários, com a Itália à cabeça, no Norte da qual o produto era conhecido por «Salacche Inglesi».

A utilização do nome «Cornish Sardine» e a reputação de qualidade do produto têm crescido nos últimos dez anos, devido à dedicação dos membros da *Cornish Sardine Management Association* e à elevada qualidade do produto. As «Cornish Sardines» alcançaram um volume crescente de vendas, em especial no mercado retalhista do Reino Unido, onde adquiriram chancela.

Referência à publicação do caderno de especificações

(Artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento).

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