ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și a Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2017/C 19/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„**CORNISH SARDINES**"

Nr. UE: UK-PGI-0105-01306 — 29.1.2015

DOP ( ) IGP (X)

1. **Grupul solicitant și interesul legitim**

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

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

„Cornish Sardine Management Association" (CSMA) reprezintă toate ambarcațiunile cu juvelnice din sectorul pescăriei de „Cornish Sardines" și pe toți prelucrătorii care manipulează sardinele în interiorul limitelor descrise în prezentul document.

2. **Statul membru sau țara terță**

Regatul Unit

3. **Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

— ☐ Denumirea produsului

— ☒ Descrierea produsului

— ☒ Aria geografică

— ☒ Dovada originii

— ☒ Metoda de producție

— ☒ Legătura

— ☐ Etichetarea

— ☒ Altele: actualizarea informațiilor referitoare la grupul solicitant

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

4. **Tipul modificării (modificărilor)**

— ☒ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

— ☐ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

5. **Modificare (modificări)**

Sunt necesare modificări pentru actualizarea modificărilor referitoare la:

— denumirea organismului de gestionare a pescăriei menționat în întreg caietul de sarcini al produsului „Cornish Sardines". „Cornish Sea Fisheries Committee" (CSFC) a fost înlocuit cu „Inshore Fisheries and Conservation Authority" din Cornwall (CIFCA);

— actualizarea practicilor de debarcare a „Cornish sardines". Din cauza deplasării peștilor către est și în scopul menținerii standardelor de calitate a peștelui, a devenit necesar să se extindă aria geografică astfel încât aceasta să includă portul Plymouth numai pentru debarcare și prelucrare; zona de capturare va rămâne neschimbată și include zonele maritime din noua zonă aflată sub jurisdicția „Inshore Fisheries and Conservation Authority" din ținutul Cornwall (CIFCA) (zona din ținut aflată sub jurisdicția CIFCA). Această modificare a practicii din industrie este rezultatul mutării către est a bancurilor de sardine. Probabil că deplasarea respectivă către est s-a datorat schimbării curenților oceanici, sub influența schimbărilor climatice. Temperatura apei la est este, în medie, cu 2 grade Celsius mai ridicată, conform evidențelor Laboratoarelor Marine din Plymouth provenite din înregistrări prin satelit și balize, care arată și o creștere a stocului de zooplancton din care se hrănesc sardinele mature. Având în vedere structura lor delicată, peștii trebuie debarcați și prelucrați rapid la țărm, pentru a se menține standardele înalte și de calitate. Din cauza deplasării către est a bancurilor de sardine în aria geografică delimitată, portul Plymouth, unicul port din zona fără maree situat la capătul estic al ariei de captură unde pot avea loc manipularea, debarcarea și prelucrarea capturilor în intervalul de timp obligatoriu, trebuie inclus ca port de debarcare și prelucrare. În virtutea unei tradiții îndelungate, ambarcațiunile de pescuit de „Cornish Sardines" au ca port de bază portul Plymouth datorită apropierii sale de locurile de pescuit, iar portul a jucat mult timp un rol central în pescuitul cu plasă de pescuit înconjurătoare, astfel cum notează Crispin Gill în cartea sa din 1979 „Plymouth - A New History". Încă din secolul XVI există referiri la comercianții din Plymouth care au contribuit la dezvoltarea unei piețe de export pentru sardine. Vânzătorii au construit beciuri în jurul zonei Plymouth pentru a prelucra și depozita peștele. Conform unor însemnări din perioada 1889-1890 despre *Herring, Longline and Pilchard Fisheries of Plymouth* (Pescuitul de hering și sardine și pescuitul cu paragate în Plymouth), „toți cumpărătorii de sardine din sud-vest aveau la un moment dat baza în Plymouth".

Plymouth a asigurat, în mod tradițional, o piață cu posibilitățile de debarcare și de prelucrare necesare pentru a vinde, a prelucra și a distribui sardinele, menținând, totodată, calitatea prin asigurarea unui interval de timp minim între capturare și debarcare. Plymouth îndeplinește în continuare aceste roluri și deține instalațiile de care au nevoie pescarii pentru a-și curăța și repara plasele cu ajutorul unor tehnici tradiționale de împletit plase. Portul Plymouth oferă ambarcațiunilor un adăpost sigur pe vreme rea, acestor aspecte-cheie legate de siguranță datorându-li-se natura sa de port pentru sectorul pescăriei de „Cornish Sardines". Dacă nu și-ar debarca în Plymouth capturile, ambarcațiunile care pescuiesc în jurul zonei Plymouth Sound ar trebui să se îndrepte către porturi din vest, fără a avea garanția unui adăpost la sosire, din cauza caracterului mareic al unor porturi precum Looe și Polperro. Durata mai lungă a călătoriei către aceste porturi ar avea urmări pe planul siguranței în ceea ce privește stabilitatea ambarcațiunilor încărcate complet nevoite să navigheze mai departe pentru a-și debarca propriile capturi. Durata prelungită a călătoriei ar avea un efect negativ și asupra calității capturii.

(a) *Descrierea*

Motivul modificării:

Actualizarea referirilor la aria geografică pentru a lua în considerare schimbarea solicitată de modificare a ariei geografice.

Se modifică după cum urmează:

„«Cornish Sardines» este denumirea dată peștilor pelagici din specia *Sardina pilchardus* care au fost capturați, debarcați și prelucrați în aria geografică desemnată. Denumirea colocvială dată peștelui este cea de sardină."

(b) *Aria geografică*

Motivul modificării:

Actualizarea informațiilor privitoare la organismele guvernamentale și extinderea ariei geografice pentru a include zona portului Plymouth (numai pentru debarcare și prelucrare) inclusă în codul poștal PL4; zona de capturare va rămâne neschimbată [zonele maritime aflate sub jurisdicția „Inshore Fisheries and Conservation Authority" din ținutul Cornwall (CIFCA), corespunzând celor definite de „Cornish Sea Fisheries Committee" (CSFC) pentru capturare]. Acest cod poștal include zona docului de debarcare a peștelui și piața de pește din Plymouth.

Extinderea este necesară pentru a se ține seama de deplasarea bancurilor de sardine care au înaintat către est. Probabil că deplasarea respectivă către est s-a datorat schimbării curenților oceanici, sub influența schimbărilor climatice. Temperatura apei la est este, în medie, cu 2 grade Celsius mai ridicată, conform evidențelor Laboratoarelor Marine din Plymouth provenite din înregistrări prin satelit și balize, care arată și o creștere a stocului de zooplancton din care se hrănesc sardinele mature.

Se modifică după cum urmează:

„Ținutul Cornwall. Zona de capturare a sardinelor va fi definită ca suprapunându-se zonelor maritime aflate sub jurisdicția «Inshore Fisheries and Conservation Authority» din ținutul Cornwall (CIFCA)(cunoscută și ca «zona din ținut aflată sub jurisdicția CIFCA») în limita de șase mile de la coasta Cornwall-ului. Este cuprinsă și zona portului Plymouth inclusă în codul poștal PL4 numai pentru debarcare și prelucrare.

Zona aflată sub jurisdicția IFCA din Cornwall se întinde de la Marsland Mouth pe coasta de nord a Cornwall-ului, făcând înconjurul către capătul vestic al Plymouth Breakwater din Plymouth Sound pe coasta de sud, pentru toate apele situate în limita de șase mile și include râurile și estuarele până la limitele mareelor. Ținutul se măsoară de la liniile de bază din 1983, astfel cum existau la 25 ianuarie 1983, care pot începe de la aflorimente, inclusiv Eddystone Rock, și alte porțiuni de uscat vizibile la reflux. Liniile de bază sunt conforme cu «Territorial Waters Order in Council 1964» (1965 III, p. 6452A), astfel cum a fost modificat prin «Territorial Waters (Amendment) Order in Council 1979» (1979 II, p. 2866)."

(c) *Dovada originii*

Motivul modificării:

Actualizarea informațiilor referitoare la organismele guvernamentale menționate.

Se modifică primul paragraf după cum urmează:

„După efectuarea capturii, pescarii înregistrează informații referitoare la tonaj, localizare și captura de adâncime, la metodele de pescuit, înregistrarea capturilor accidentale etc., în timp ce se află încă pe ambarcațiuni. Informațiile sunt colectate de «Cornish Sardine Management Association» (CSMA) în scopul înregistrării în bazele lor de date. Conform unei cerințe a CSMA, comandanții și proprietarii înregistrează și transmit CSMA detalii privind captura proprie. Aceste informații sunt dovada faptului că produsul a fost capturat în cadrul ariei geografice. Informațiile sunt puse gratuit la dispoziția CIFCA și a «Marine Management Organisation» (MMO), iar datele colectate sunt utilizate de CSMA pentru a evalua captura anuală pe unitate de efort."

Se modifică cel de al treilea paragraf după cum urmează:

„Toate capturile sunt înregistrate și monitorizate de CIFCA și de MMO."

(d) *Metoda de producție*

Motivul modificării:

Eliminarea referirii la organismele guvernamentale menționate, care nu mai este de actualitate, și reținerea includerii propuse a zonei portului Plymouth la descrierea ariei geografice în legătură cu prelucrarea.

Se modifică primul paragraf după cum urmează:

„Ambarcațiunile sunt lansate pe mare din porturi aflate în aria geografică; acestea folosesc juvelnice și setci în derivă pentru a captura «Cornish Sardines»."

Se modifică cel de al doilea paragraf după cum urmează:

„«Cornish Sardines» sunt aduse la bord din setci în derivă sau juvelnice. Odată ajunse la bord, «Cornish Sardines» sunt puse la gheață pentru a le menține calitatea și prospețimea. Ambarcațiunile folosesc recipiente izolate, iar unele utilizează calele de pește pentru depozitarea peștelui la rece înainte de a îl debarca la țărm."

Se modifică cel de al treilea paragraf după cum urmează:

„La țărm, sardinele sunt vândute comercianților și prelucrătorilor de pește fie direct de pe ambarcațiune, fie la o piață de licitație a peștelui. Cumpărătorii colectează peștele de pe cheiuri sau din piață și îl duc la fabrica lor locală. Pescarii înregistrează ce prelucrători le-au cumpărat peștele pentru a asigura trasabilitatea de-a lungul întregului lanț de aprovizionare."

Motivul modificării:

Actualizarea textului de la ultimul marcator, referitor la ambalare. Cerința referitoare la ambalarea în recipiente de maximum 10 kilograme ar trebui eliminată, deoarece acest lucru nu se mai practică.

Se modifică cel de al patrulea paragraf:

Se elimină al cincilea marcator: „Ambalarea este definită ca făcându-se în recipiente individuale mai mici de 10 kg."

Se modifică cel de al cincilea paragraf după cum urmează:

„Atunci când este întreg, peștele proaspăt se ambalează în gheață și în cutii frigorifice pentru a fi transportat către clienți. Altfel, peștele se congelează și se ambalează în cutii sau pungi pentru depozitare în congelatoare și apoi este expediat către clienți."

(e) *Legătura*

Motivul modificării:

Actualizarea informațiilor referitoare la organismele guvernamentale menționate și includerea zonei Plymouth în locul în care când este indicată aria geografică pentru prelucrare.

Se modifică cel de al cincilea paragraf:

Se modifică segmentul „în limita de șase mile impusă de CSFC" astfel: „în limita revizuită de șase mile de zona aflată sub jurisdicția CIFCA".

Se modifică cel de al optulea paragraf (penultimul) după cum urmează:

„Având în vedere structura lor delicată, peștii trebuie debarcați rapid. Ambarcațiunile se întorc în porturile lor locale și de aici peștele este transportat la fabrici pentru ambalare, depozitare, prelucrare. Debarcarea și prelucrarea «Cornish Sardines» au loc în aria geografică delimitată a pescăriei din ținut aflate sub jurisdicția CIFCA, în Cornwall și în zona administrativă a portului Plymouth inclusă în codul poștal PL4. Această arie include golfuri și porturi tradiționale în care avea loc altădată prelucrarea. Tehnologia modernă și standardele de igienă, precum și presiunile exercitate în prezent asupra proprietăților de pe coastă au dus la trecerea peștelui din beciurile pentru pește situate în sate pescărești în fabricile din zonele industriale, însă toate aceste fabrici se află în aria geografică delimitată."

(f) *Altele*

Este necesară modificarea secțiunii 2 a caietului de sarcini, care furnizează informații privitoare la grupul solicitant. Această modificare este necesară pentru a reflecta schimbarea adresei și a datelor de contact.

DOCUMENT UNIC

„CORNISH SARDINES"

Nr. UE: UK-PGI-0105-01306 — 29.1.2015

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea**

„Cornish Sardines"

2. **Statul membru sau țara terță**

Regatul Unit

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.7. Pește, moluște, crustacee proaspete și produse derivate

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Cornish Sardines" este denumirea dată peștilor pelagici din specia *Sardina pilchardus* care au fost capturați, debarcați și prelucrați în aria geografică desemnată. Denumirea colocvială dată peștelui este cea de sardină.

„Cornish Sardines" sunt de culoare verde metalic sau oliv de-a lungul părții dorsale, cu auriu pe flancuri și nuanțe de argintiu perlat spre alb-argintiu pe burtă. Pe flancurile superioare ale acestora apare un șir de pete întunecate, urmat uneori de unul sau două alte șiruri. Dimensiunea peștilor poate varia în timpul sezonului. Fiecare kilogram de sardine trebuie să conțină între nouă și 18 sardine.

Atunci când sunt proaspete, carnea lor are o textură fină și tare care se înmoaie rapid și se deteriorează exponențial atunci când temperatura depășește 1 °C. Intensitatea gustului variază la fiecare exemplar în funcție de prospețime și de conținutul de grăsime al cărnii.

„Cornish Sardines" proaspete trebuie să fie strălucitoare și tari, cu majoritatea solzilor intacți, iar branhiile lor trebuie să fie de culoare roz închis sau roșu. Ele trebuie să fie cărnoase și să aibă un miros proaspăt, atingând calitatea optimă la sfârșitul verii, când sunt suculente și pline de savoare. „Cornish Sardines" se pot comercializa atât proaspete, cât și congelate.

3.3. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală) și materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Peștele trebuie capturat în interiorul zonei aflate sub jurisdicția „Inshore Fisheries and Conservation Authority" din Cornwall; și trebuie debarcat și prelucrat în aria geografică delimitată.

În acest context, prelucrarea se definește ca fiind orice operațiune sau combinație de operațiuni de filetare, decapitare, eviscerare, congelare, marinare și sărare:

— prin „filetare" se înțelege separarea manuală sau mecanică a capului și a șirei spinării de carne;

— prin „decapitare și eviscerare" se înțelege îndepărtarea capului și a intestinelor, cu păstrarea sau îndepărtarea cozii;

— prin „congelare" se înțelege aducerea și păstrarea produsului întreg la o temperatură de sub zero grade Celsius, operațiune prin care acesta capătă o formă solidă;

— prin „sărare sau marinare" se înțelege conservarea produsului prin reducerea conținutului de apă, prin adăugarea de sare și/sau acizi, pentru a crea un mediu ostil bacteriilor care favorizează alterarea.

Atunci când este întreg, peștele proaspăt se ambalează în gheață și în cutii frigorifice pentru a fi transportat către clienți. Altfel, peștele se congelează și se ambalează în cutii sau pungi pentru depozitare în congelatoare și apoi este expediat către clienți.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

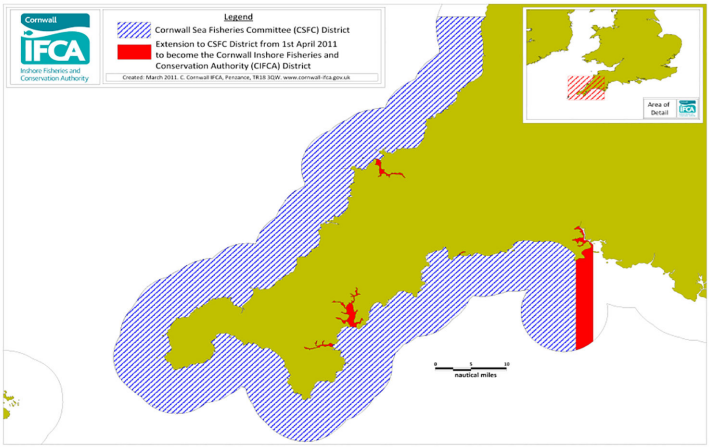
3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitare concisă a ariei geografice**

Ținutul Cornwall. Zona de capturare a sardinelor va fi definită ca suprapunându-se zonelor maritime aflate sub jurisdicția „Inshore Fisheries and Conservation Authority" din ținutul Cornwall (CIFCA (cunoscută și ca „zona din ținut aflată sub jurisdicția CIFCA") în limita de șase mile de la coasta Cornwall-ului. Este cuprinsă și zona portului Plymouth inclusă în codul poștal PL4 numai pentru debarcare și prelucrare.

Zona aflată sub jurisdicția IFCA din Cornwall se întinde de la Marsland Mouth pe coasta de nord a Cornwall-ului, făcând înconjurul către capătul vestic al Plymouth Breakwater din Plymouth Sound pe coasta de sud, pentru toate apele situate în limita de șase mile și include râurile și estuarele până la limitele mareelor. Ținutul se măsoară de la liniile de bază din 1983, astfel cum existau la 25 ianuarie 1983, care pot începe de la aflorimente, inclusiv Eddystone Rock, și alte porțiuni de uscat vizibile la reflux. Liniile de bază sunt conforme cu „Territorial Waters Order in Council 1964" (1965 III, p. 6452A), astfel cum a fost modificat prin „Territorial Waters (Amendment) Order in Council 1979" (1979 II, p. 2866).



5. **Legătura cu aria geografică**

Există o legătură foarte specială între aria geografică și practicile de pescuit, inclusiv de capturare, debarcare și prelucrare a „Cornish Sardines", acestea fiind metode tradiționale de pescuit bine atestate documentar. „Cornish Sardines" sunt atrase de această arie geografică datorită mediului de aici, mai exact datorită condițiilor pe care le găsesc în apele de mică adâncime ale golfurilor din aria desemnată. Aceste ape oferă mediul preferat de peștii respectivi. Oscilația nord-atlantică (NAO) este principalul fenomen climatic din zona Oceanului Atlantic în care se situează aria geografică delimitată, fiind, în general, cel care influențează temperaturile și mareele care determină și locurile în care se găsește fitoplanctonul, hrana „Cornish Sardines".

Legătura specifică cu aria geografică rezidă în faptul că pescuitul de sardine are loc atunci când peștii se îndreaptă către aceste golfuri de mică adâncime. Această tehnică de pescuit caracteristică amintește de practicile tradiționale ale generațiilor precedente.

Tradiția era ca peștii să fie prinși atunci când se apropiau de țărm. În trecut, acest lucru se realiza prin reperarea efectivă a bancurilor de pești de către santinele care supravegheau marea de pe stânci; imediat ce vedeau bancurile de pești, santinelele ghidau ambarcațiunile (printr-un mijloc de semnalizare autohton) pentru ca acestea să captureze peștele. Zona era limitată la câmpul vizual oferit de vârfurile stâncilor. Această tradiție se păstrează și astăzi; cunoștințele legate de locurile în care se adună peștii au fost transmise din generație în generație, deși tehnologiile moderne au luat locul santinelelor de pe vârfurile stâncilor. Introducerea tehnologiei moderne presupune faptul că distanța față de țărm s-a mărit de-a lungul deceniilor, însă flotele locale rămân încă la vedere de la țărm, urmărind peștii în locurile cu ape de mică adâncime în care se adună. Toate granițele geografice ale operațiunilor de capturare a peștilor se încadrează în limita revizuită de șase mile de zona aflată sub jurisdicția CIFCA și, astfel, aria geografică descrie clar zona de capturare a peștilor. Din cauza specificului fragil al peștilor, manipularea și apropierea de un port de debarcare sunt aspecte-cheie în asigurarea calității produselor debarcate.

Îndelungata tradiție istorică și tehnică de capturare, debarcare și prelucrare a sardinelor în aria geografică specifică stau la baza legăturii cu aria geografică. Peștii sunt capturați în prezent cu ajutorul unor tehnici de pescuit moderne și sustenabile, care asigură buna gestionare a pescăriei.

Capturarea

Ciclul de viață al acestor pești le impune să înoate aproape de țărm, iar această apariție a bancurilor de pești a stat la baza metodelor tradiționale de pescuit care, de-a lungul timpului, s-au transformat într-un eveniment social. Pescarii și orășenii se adunau să aducă peștele la țărm.

Deși metodele au evoluat, pescuitul continuă să reprezinte o parte esențială a economiei din sud-vest. O flotă diversificată de ambarcațiuni continuă să captureze „Cornish Sardines" în porturile și golfurile din aria desemnată.

Tradiția îndelungată a pescuitului de „Cornish Sardines” în zonă este evidentă, reflectându-se în măiestria pescarilor de sardine. Printre deprinderile transmise din generație în generație se numără nu numai capacitatea de a localiza sardinele și de a reuși capturarea lor, ci și experiența de a le manipula cu delicatețe, păstrându-le calitatea.

O captură reușită depinde și de tradiția lucrului în echipă al ambarcațiunilor, existând o colaborare între mai multe ambarcațiuni dintr-un anumit port sau aparținând unui grup comercial.

Debarcarea și prelucrarea

În trecut, fiecare port avea propriile spații de depozitare și prelucrare (beciuri pentru pește), iar populația locală contribuia la asigurarea prelucrării rapide a produselor din pește. În prezent, în mod asemănător, structura delicată a acestui tip de pește impune debarcarea sa imediată. Ambarcațiunile se întorc în porturile lor locale și de aici peștele este transportat la fabrici pentru prelucrare, ambalare și depozitare.

Peștele se prelucrează în aria geografică delimitată. Această arie include golfuri și porturi tradiționale în care avea loc altădată prelucrarea. Tehnologia modernă și standardele de igienă, precum și presiunile exercitate în prezent asupra proprietăților de pe coastă au dus la trecerea peștelui din beciurile pentru pește situate în sate pescărești în fabricile din zonele industriale, însă toate aceste fabrici se află în aria geografică.

Debarcarea și prelucrarea peștelui trebuie să aibă loc în zona Cornwall și în zona portului Plymouth care este inclusă în codul poștal PL4.

Reputația

Denumirile Cornwall și „Cornish” (din Cornwall) s-au utilizat timp de secole pentru produsele din pește și, prin urmare, sunt strâns legate prin reputație de peștele capturat, debarcat și prelucrat în aria geografică.

Primele exporturi de sardine sărate (cunoscute atunci drept „pilchards”) au fost atestate în anul 1555 în portul Looe din Cornwall. În secolele XVII și XVIII, aceste exporturi au devenit unul dintre stâlpii de susținere ai industriei pescărești din Cornwall, cele mai mari debarcări de pește fiind înregistrate în anul 1871 și cântărind aproximativ 16 000 de tone. Principalii destinatari erau țările catolice din Europa, în special Italia, produsul fiind cunoscut în nord sub denumirea de „Salacche Inglesi”.

Utilizarea denumirii „Cornish Sardine” și reputația calității acestui produs au crescut în ultimii 10 ani mulțumită eforturilor susținute ale membrilor „Cornish Sardine Management Association” și calității înalte a produsului lor. „Cornish Sardines” au înregistrat o creștere a volumului vânzărilor, în special pe piața comerțului cu amănuntul din Regatul Unit, unde au dobândit o emblemă a calității.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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