INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2017/C 19/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]).

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvý pododsek nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„CORNISH SARDINES“

EÚ č.: UK-PGI-0105-01306 – 29.1.2015

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Skupina žiadateľov a oprávnený záujem**

Cornish Sardine Management Association (Združenie pre manažment cornwallských sardiniek)
Adresa: 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) zastupuje všetky plavidlá na lov sardiniek kruhovou sieťou a podniky na spracovanie sardiniek v rámci hraníc stanovených týmto dokumentom.

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Spojené kráľovstvo

3. **Položky v špecifikácii výrobku, ktorých sa zmena týka**

— ☐ Názov výrobku

— ☒ Opis výrobku

— ☒ Zemepisná oblasť

— ☒ Dôkaz o pôvode

— ☒ Spôsob výroby

— ☒ Súvislosť

— ☐ Označovanie

— ☒ Iné: aktualizácia údajov o skupine žiadateľov

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. **Typ zmeny (zmien)**

— ☒ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

— ☐ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. **Zmena (zmeny)**

Na aktualizáciu zmien sú potrebné tieto zmeny:

— Názov orgánu pre riadenie rybárstva uvádzaného v špecifikácii výrobku „Cornish Sardines“ (cornwallské sardinky). Cornwallský výbor pre morský rybolov (*Cornish Sea Fisheries Committee* – CSFS) bol nahradený Cornwallským úradom pre pobrežný rybolov a konzervovanie (*Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority* – CIFCA).

— aktualizácia postupov vyloďovania výrobku „Cornish Sardines“. Vzhľadom na presun rýb ďalej na východ a v záujme zachovania noriem kvality rýb bolo nutné rozšíriť zemepisnú oblasť a začleniť do nej prístav Plymouth výlučne na účely vyloďovania a spracúvania. Rybolovná oblasť sa nemení, a pozostáva z morských oblastí, ktoré najnovšie patria do pôsobnosti (district) úradu *Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority* (CIFCA). K tejto zmene praxe došlo v dôsledku presunu húfov sardiniek smerom na východ, ktorý pravdepodobne spôsobili zmeny oceánskych prúdov vyvolané zmenou klímy. Podľa záznamov plymouthských morských laboratórií (*Plymouth Marine Laboratories*) zo satelitov a bój bola teplota vody na východe v priemere o 2 °C vyššia a zvýšil sa výskyt zooplanktónu, ktorým sa kŕmia dospelé sardinky. Vzhľadom na svoju zraniteľnosť sa ryby musia rýchlo vylodiť a spracovať na pevnine, aby sa zachovala kvalita a prísne normy. Presun húfov sardiniek na východ v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti si vyžaduje, aby Plymouth ako jediný prístav bez prílivu na východnom konci rybolovnej oblasti, ktorý dokáže zaistiť manipuláciu, vyloďovanie a spracovanie úlovku v stanovenej lehote, bol zaradený ako miesto vylodenia a spracovania. Prístav Plymouth sa nachádza v blízkosti rybolovných oblastí a je tradíciou, že v ňom kotvia lode, ktoré lovia „Cornish Sardines“. Prístav už dlho zohráva zásadnú úlohu pri rybolove vlečnými sieťami, ako v roku 1979 uvádza Crispin Gill vo svojej knihe „Plymouth – A New History“, kde spomína aj to, že plymouthskí obchodníci budujú vývozný trh pre sardinky už od 16. storočia. Obchodníci stavali v plymouthskej oblasti tzv. „pivnice“ na spracovanie a skladovanie rýb. Podľa písomných záznamov o rybolove sleďov, rybolove lovnými šnúrami a rybolove sardiniek z roku 1889 – 90 „niet nákupcu sardiniek z juhozápadu, ktorý by v istom období nemal sídlo v Plymouthe“.

Plymouth odjakživa ponúkal trh s kapacitami vyloďovania a spracovania, ktoré sú potrebné na predaj, spracovanie a distribúciu sardiniek. Súčasne bol aj garantom kvality, keďže čas od výlovu po vylodenie bol obmedzený na minimum. Plymouth plní tieto úlohy aj naďalej a ponúka rybárom priestor na čistenie a opravu sietí tradičnými metódami. To, že prístav poskytuje lodiam útočisko za zlého počasia, je ďalším argumentom v prospech Plymouthu ako prístavu pre lode, ktoré lovia „Cornish Sardines“. Ak by lode, ktoré lovia ryby v oblasti zálivu Plymouth Sound, nevylodili svoj úlovok v Plymouthe, museli by plávať do prístavov na západe bez záruky, že tu nájdu útočisko, pretože podmienky v týchto prístavoch (napríklad Looe a Polperro) sú závislé od prílivu a odlivu. Plavba do týchto prístavov by trvala dlhšie, čo by pre plne naložené lode, ktoré musia prejsť dlhšiu trasu, aby vylodili úlovky, mohlo predstavovať bezpečnostné riziko z hľadiska stability. Dlhšia plavba má navyše nepriaznivý vplyv na kvalitu úlovku.

a) *Opis výrobku*

Dôvod zmeny:

Aktualizovať odkaz na zemepisnú oblasť s cieľom vziať do úvahy jej požadované zmeny.

Zmena:

„Názov ‚Cornish Sardines‘ (cornwallské sardinky) sa vzťahuje na pelagické ryby druhu *Sardina pilchardus*, ktoré boli ulovené, vylodené a spracované vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Hovorovo sa týmto rybám hovorí sardinky.“

b) *Zemepisná oblasť*

Dôvod zmeny:

Aktualizovať údaje štátnych úradov a rozšíriť zemepisnú oblasť začlenením prístavnej oblasti mesta Plymouth (výlučne na účely vyloďovania a spracovávania), ktorá patrí pod poštové smerovacie číslo PL4. Rybolovná oblasť sa nemení [morské oblasti v pôsobnosti úradu *Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority* zodpovedajú oblastiam, ktoré ako rybolovné oblasti definoval výbor *Cornish Sea Fisheries Committee* (CSFC)]. Toto poštové smerovacie číslo zahŕňa oblasť dokov na vyloďovanie rýb a rybí trh v Plymouthe.

Toto rozšírenie je nutné vzhľadom na presun húfov sardiniek smerom na východ, ktorý pravdepodobne spôsobili zmeny oceánskych prúdov vyvolané zmenou klímy. Podľa záznamov plymouthských morských laboratórií (*Plymouth Marine Laboratories*) zo satelitov a bój bola teplota vody na východe v priemere o 2 °C vyššia a zvýšil sa výskyt zooplanktónu, ktorým sa kŕmia dospelé sardinky.

Zmena:

„Grófstvo Cornwall Oblasť lovu sardiniek je vymedzená ako morské oblasti do šiestich míl od cornwallského pobrežia, ktoré patria do pôsobnosti úradu *Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority* (sú známe aj ako ‚*CIFCA district*‘). Výlučne na účely vyloďovania a spracúvania sem patrí aj prístavná oblasť mesta Plymouth, ktorá patrí pod poštové smerovacie číslo PL4.

Oblasť ‚*CIFCA district*‘ sa rozprestiera od Marsland Mouth na severnom pobreží Cornwallu po západný koniec vlnolamu Plymouth Breakwater v zálive Plymouth Sound na južnom pobreží a patria do nej všetky vody v zóne do šiestich míľ od pobrežia, ako aj rieky a ústia riek po hranice prílivu. Región sa meria od základných línií určených v roku 1983 na základe stavu z 25. januára 1983. Môže ísť napríklad o útesy vystavené poveternostným vplyvom, ako sú skaly *Eddyston Rocks* a iné vynárajúce sa vyvýšeniny. Základné línie sú v súlade s výnosom o výsostných vodách z roku 1964 (*Territorial Waters Order in Council* 1964, 1965 III s. 6452A) v znení pozmeňujúceho výnosu o výsostných vodách z roku 1979 [*Territorial Waters (Amendment) Order in Council* 1979 (1979 II p.2866)].“

c) *Dôkaz o pôvode*

Dôvod zmeny:

Aktualizovať uvedené vládne orgány.

Prvý odsek sa mení takto:

„Po uskutočnení výlovu rybári zaznamenajú informácie ako tonáž, lokalita a hĺbka výlovu, metódy rybolovu a záznamy o vedľajších úlovkoch atď., a to skôr, než opustia palubu lode. Tieto informácie zhromažďuje združenie *Cornish Sardine Management Associations* (CSMA) a zaznamenáva ich do svojej databázy. Združenie CSMA požaduje, aby kapitáni a vlastníci plavidiel zaznamenávali informácie o svojich úlovkoch a predkladali ich združeniu. Tieto informácie predstavujú dôkaz, že ryby boli vylovené v danej zemepisnej oblasti. Informácie sú bezplatne k dispozícii úradu CIFCA a organizácii *Marine Management Organisation* a združenie CSMA použije zhromaždené údaje na posúdenie ročného úlovku na jednotku úsilia.“

Tretí odsek sa mení takto:

„Všetky úlovky zaznamenáva a monitoruje úrad CIFCA a organizácia *Marine Management Organisation* (MMO).“

d) *Spôsob výroby*

Dôvod zmeny:

Odstrániť neaktuálny odkaz na uvedené vládne orgány a zohľadniť navrhované zaradenie prístavnej oblasti Plymouthu do opisu zemepisnej oblasť (v súvislosti so spracovaním).

Prvý odsek sa mení takto:

„Lode plávajú na more z prístavov v zemepisnej oblasti a na lov ‚Cornish Sardines‘ používajú kruhové a unášané siete.“

Druhý odsek sa mení takto:

„‚Cornish Sardines' sa z unášaných alebo kruhových sietí vynesú na palubu. Na palube sa chladia ľadom, aby sa zachovala ich kvalita a čerstvosť. Na účely uskladnenia rýb v chladnom prostredí pred ich vylodením používajú niektoré lode izolované nádoby a niektoré lode úložné priestory."

Tretí odsek sa mení takto:

„Na súši sa sardinky sa predávajú obchodníkom a spracovávateľom rýb buď priamo z lode, alebo na aukčnom trhu. Nákupcovia si vyberajú ryby na móle alebo na trhu a prepravujú ich do svojho miestneho podniku. Rybári zaznamenávajú, ktorí spracovatelia ryby kúpili, aby sa zabezpečila ich vysledovateľnosť v celom dodávateľskom reťazci."

Dôvod zmeny:

Aktualizácia textu poslednej zarážky týkajúcej sa balenia. Požiadavka na balenie po 10 kíl alebo menej by sa mala vypustiť, lebo v praxi sa už neuplatňuje.

Štvrtý odsek sa mení takto:

Vypúšťa sa piata zarážka: „Balenie znamená balenie do samostatných nádob s hmotnosťou menej ako 10 kg."

Piaty odsek sa mení takto:

„Celé čerstvé ryby sa balia do ľadu a zákazníkom sa zasielajú v chladiacich boxoch. V opačnom prípade sa ryby zmrazia a zabalia do chladiacich boxov alebo chladiacich tašiek a následne zašlú zákazníkom."

e) *Súvislosť*

Dôvod zmeny:

Aktualizovať vládne orgány a zaradiť Plymouth do zemepisnej oblasti (v súvislosti so spracovaním).

Piaty odsek sa mení takto:

Text „na oblasť právomoci výboru CSFC v rámci zóny do 6 míľ od pobrežia" nahradiť znením „na oblasť právomoci úradu CIFCA v rámci zmenenej zóny do 6 míľ od pobrežia"

Ôsmy (predposledný) odsek sa mení takto:

„Vzhľadom na svoju zraniteľnosť sa tieto ryby musia vylodiť rýchlo. Lode sa vracajú do svojho miestneho prístavu. Odtiaľ sa ryby prevážajú do podnikov, kde sa spracúvajú, balia a skladujú. ‚Cornish Sardines' sa musia vyloďovať a spracúvať vo vymedzenej zemepisnej oblasti v regióne právomoci úradu CIFCA, v grófstve Cornwall a administratívnej/prístavnej oblasti Plymouthu, ktorá spadá pod poštové smerovacie číslo PL4. V tejto oblasti sa nachádzajú aj zátoky a prístavy, kde sa ryby tradične spracovávali v minulosti. Moderné technológie, hygienické normy a rast cien pozemkov na pobreží spôsobili, že ‚rybie pivnice' v prístavných mestách boli nahradené podnikmi v priemyselných zónach, ale všetky tieto podniky sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti."

f) *Iné*

Je nutné zmeniť oddiel 2 špecifikácie výrobku, v ktorom sa uvádzajú údaje o skupine žiadateľov, vzhľadom na to, že došlo k zmene adresy a kontaktných údajov.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„CORNISH SARDINES"

EÚ č.: UK-PGI-0105-01306 – 29.1.2015

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov**

„Cornish Sardines"

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Spojené kráľovstvo

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.7. Čerstvé ryby, mäkkýše a kôrovce a výrobky z nich

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Názov „Cornish Sardines“ (cornwallské sardinky) sa vzťahuje na pelagické ryby druhu *Sardina pilchardus*, ktoré boli ulovené, vylodené a spracované vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Hovorovo sa týmto rybám hovorí sardinky.

„Cornish Sardines“ sú pozdĺž chrbta kovovozelenej alebo olivovej farby so zlatistými bokmi a perleťovo-strieborným až strieborno-bielym bruchom. Na vrchnej časti bokov majú rad tmavých škvŕn, pod ktorým sa niekedy nachádza ešte druhý a tretí rad. Veľkosť rýb sa môže líšiť podľa ročného obdobia. Kilogram sardiniek musí obsahovať 9 až 18 sardiniek.

Čerstvé mäso má pevnú a jemnú štruktúru, ktorá pri zvýšení teploty nad 1 °C začína mäknúť a veľmi stráca na kvalite. Intenzita chuti sa líši v závislosti od čerstvosti ryby a obsahu tuku v mäse.

Čerstvé „Cornish Sardines“ by mali byť lesklé a pevné. Šupiny by mali byť prevažne neporušené a žiabre by mali mať tmavoružovú alebo červenú farbu. Mali by byť mäsité a mať čerstvú vôňu. Najlepšiu kvalitu vykazujú koncom leta. Vtedy majú šťavnaté mäso a má intenzívnu chuť. „Cornish Sardines“ možno predávať čerstvé alebo mrazené.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Ryby musia byť ulovené v oblasti, ktorá patrí do pôsobnosti úradu *Cornish Inshore Fisheries and Conservation Authority*. a vylodené a spracované vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Za spracovanie sa v tejto súvislosti považuje jeden z druhov spracovania alebo kombinácia filetovania, odrezávania hláv, pitvania, mrazenia, marinovania a solenia:

— filetovanie je ručné alebo mechanické oddeľovanie hlavy a chrbtovej kosti od mäsa,

— odstraňovanie hláv a pitvanie je odstraňovanie hlavy a vnútorností, pričom chvost sa buď ponechá, alebo odreže,

— mrazenie znamená schladenie celého výrobku a jeho uchovávanie pri teplote nižšej ako 0 °C, pričom sa mení do pevného stavu,

— solenie alebo marinovanie znamená konzerváciu výrobku znížením obsahu vody prostredníctvom pridania soli a/alebo kyseliny, čím sa vytvorí prostredie, ktoré je nepriaznivé pre baktérie spôsobujúce kazenie potravín,

Celé čerstvé ryby sa balia do ľadu a zákazníkom sa zasielajú v chladiacich boxoch. V opačnom prípade sa ryby zmrazia a zabalia do chladiacich boxov alebo chladiacich tašiek a následne zašlú zákazníkom.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

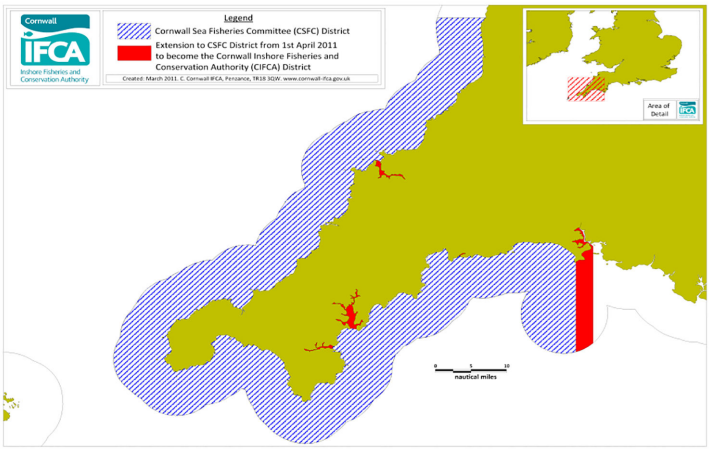
3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Grófstvo Cornwall Oblasť lovu sardiniek je vymedzená ako morské oblasti do šiestich míl od cornwallského pobrežia, ktoré patria do pôsobnosti úradu *Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority* (sú známe aj ako „*CIFCA district*“). Výlučne na účely vyloďovania a spracúvania sem patrí aj prístavná oblasť mesta Plymouth, ktorá patrí pod poštové smerovacie číslo PL4.

Oblasť „*CIFCA district*“ sa rozprestiera od Marsland Mouth na severnom pobreží Cornwallu po západný koniec vlnolamu Plymouth Breakwater v zálive Plymouth Sound na južnom pobreží a patria do nej všetky vody v zóne do šiestich míľ od pobrežia, ako aj rieky a ústia riek po hranice prílivu. Región sa meria od základných línií určených v roku 1983 na základe stavu z 25. januára 1983. Môže ísť napríklad o útesy vystavené poveternostným vplyvom, ako sú skaly *Eddyston Rocks* a iné vynárajúce sa vyvýšeniny. Základné línie sú v súlade s výnosom o výsostných vodách z roku 1964 (*Territorial Waters Order in Council* 1964, 1965 III s. 6452A) v znení pozmeňujúceho výnosu o výsostných vodách z roku 1979 [*Territorial Waters (Amendment) Order in Council* 1979 (1979 II p.2866)]



5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Medzi zemepisnou oblasťou a rybolovnými metódami (rybolov, vyloďovanie a spracovanie „Cornish Sardines“) je špecifická súvislosť; tieto metódy majú dlhú tradíciu a sú dobre zdokumentované. „Cornish Sardines“ láka do tejto zemepisnej oblasti jej životné prostredie, t. j. podmienky panujúce v plytkých vodách zálivov vo vymedzenej oblasti. Tieto vody sú obľúbeným prostredím týchto rýb. Vymedzená zemepisná oblasť sa nachádza v oblasti Atlantiku, ktorej podnebie výrazne oplyvňuje tzv. Severoatlantická oscilácia (NAO). Teploty, ktoré v oblasti prevažujú, príliv a odliv, ako aj výskyt fytoplanktónu, ktorý slúži „Cornish Sardines“ ako potrava, možno v prvom rade pripísať tomuto klimatickému javu.

Špecifický charakter súvislosti so zemepisnou oblasťou spočíva v tom, že sardinky sa lovia počas presunu do týchto plytkých zálivov. Táto charakteristická metóda rybolovu pripomína tradičné postupy minulých generácií.

Ryby sa tradične lovili vtedy, keď sa priblížili k pobrežiu. V minulosti sa na útesoch nachádzali hliadky, ktoré pozorovali húfy rýb, a po ich spozorovaní (pomocou miestnych optických telegrafov) k nim navádzali rybolovné plavidlá. Rybolovná oblasť bola obmedzená viditeľnosťou z vrcholov útesov. Táto tradícia pretrváva; poznatky o výskyte agregácií rýb sa prenášali z generácie na generáciu. Pri hliadkovaní však človeka nahradili moderné technológie. Vďaka moderným technológiám sa síce oblasť v priebehu desaťročí rozšírila do vzdialenosť ďalej od pobrežia, no miestne flotily aj naďalej lovia v oblasti na dohľad od pobrežia, kde sa ryby zhromažďujú v plytkých vodách. Rybolov sa obmedzuje na oblasť právomoci úradu CIFCA v rámci zmenenej zóny do 6 míľ od pobrežia. Uvedená oblasť je teda zhodná s rybolovnou oblasťou. Vzhľadom na zraniteľnosť rýb má manipulácia s nimi a blízkosť prístavov vylodenia zásadný význam pre kvalitu vylodených výrobkov.

Súvislosť so zemepisnou oblasťou je v prvom rade daná dlhou tradíciou a používanými metódami lovu, vyloďovania a spracovania sardiniek vo vymedzenej zemepisnej oblasti. V súčasnosti sa ryby lovia modernými udržateľnými metódami, ktoré zabezpečujú dobré riadenie rybolovu.

Metóda lovu

Ryby sa počas svojho životného cyklu musia priblížiť k pobrežiu; príchod húfov viedol k vzniku tradičných rybolovných metód. Z návratu lodí sa stala spoločenská udalosť pre miestne obyvateľstvo, ktoré rybárom pomáhalo s vylodením úlovku.

Metódy rybolovu sa síce vyvinuli, no rybolov zostáva aktívnou súčasťou hospodárstva na juhozápade. Aj dnes lovia „Cornish Sardines“ rozmanité typy lodí z prístavov a zátok vo vymedzenej oblasti.

Zručnosti rybárov, ktorí lovia „Cornish Sardines“, jasne odzrkadľujú dlhodobú tradíciu rybolovu v tejto oblasti. Zručnosti sa prenášali z generácie na generáciu; okrem schopnosti lokalizovať sardinky a úspešne ich uloviť medzi ne patrí aj schopnosť manipulovať s nimi tak, aby zachovala kvalita úlovku.

Úspešný úlovok závisí aj od tradičnej spolupráce viacerých plavidiel, či už medzi niekoľkými plavidlami z jedného prístavu alebo medzi viacerými plavidlami jednej obchodnej skupiny.

Vyloďovanie a spracovanie

V minulosti sa v každom prístave nachádzali skladovacie a spracovateľské priestory, tzv. „rybie pivnice“ (*fish cellars*) a miestne obyvateľstvo pomáhalo rybárom, aby sa ryby rýchlo spracovali. Aj v súčasnosti platí, že vzhľadom na svoju zraniteľnosť sa tieto ryby musia vyloďiť rýchlo. Lode sa vracajú do svojho miestneho prístavu. Odtiaľ sa ryby prevážajú do podnikov, kde sa spracúvajú, balia a skladujú.

Ryby sa spracúvajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Táto oblasť zahŕňa tradičné zátoky a prístavy, kde sa ryby spracúvali v minulosti. Moderné technológie, hygienické normy a rast cien pozemkov na pobreží spôsobili, že „rybie pivnice“ v prístavných mestách boli nahradené podnikmi v priemyselných zónach, ale všetky tieto podniky sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Vyloďovanie a spracovanie rýb sa musí vykonávať na území Cornwallu a v prístavnej oblasti Plymouthu, ktorá spadá pod poštové smerovacie číslo PL4.

Dobrá povesť

Výrobky rybolovu sa prívlastkami „Cornwall“ a „Cornish“ (cornwallský) označujú už celé stáročia a ich dobrá povesť, ktorej sa tešia ryby ulovené, vylodené a spracované v tejto zemepisnej oblasti, je s týmito prívlastkami úzko prepojená.

Prvé zaznamenané vývozy solených sardiniek (v tom čase označovaných ako „pilchards“) sa uskutočnili v roku 1555 z cornwallského prístavu Looe. V 17. a 18. storočí sa tieto vývozy stali dôležitou súčasťou odvetvia rybolovu v Cornwalle. Najväčšie vylodenie (16 000 t) bolo zaznamenané v roku 1871. Hlavnými odberateľmi boli katolícke krajiny v Európe, najmä Taliansko. Na severe Talianska boli tieto sardinky známe ako „Salacche Inglesi“.

Usilovná práca, ktorú v posledných desiatich rokov odviedli členovia združenia *Cornish Sardine Management Association*, a vysoká kvalita výrobku viedli k tomu, že sa názov „Cornish Sardines“ používa čoraz častejšie a dobrá povesť výrobku stúpa. „Cornish Sardines“ sa predávajú v čoraz väčších množstvách. Veľmi dobrej povesti sa tešia najmä na maloobchodnom trhu v Spojenom kráľovstve.

Odkaz na uverejnené špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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