DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2017/C 19/05)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta [1] je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„CORNISH SARDINES“

EU št.: UK-PGI-0105-01306 – 29.1.2015

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Skupina vložnikov in pravni interes**

Cornish Sardine Management Association
Naslov: Admiralty Boat House
The Strand
Newlyn
Penzance
Cornwall TR18 5HL
ZDRUŽENO KRALJESTVO

Tel. +44 1736 364324
E-naslova: info@seafoodcornwalltraining.co.uk in r_caslake@seafish.co.uk

Združenje Cornish Sardine Management Association (CSMA) zastopa vsa plovila, ki lovijo sardele s krožnimi mrežami plavaricami, ter predelovalce, ki predelujejo sardele znotraj meja, opredeljenih v tem dokumentu.

2. **Država članica ali tretja država**

Združeno kraljestvo

3. **Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

— ☐ Ime proizvoda

— ☒ Opis proizvoda

— ☒ Geografsko območje

— ☒ Dokazilo o poreklu

— ☒ Metoda proizvodnje

— ☒ Povezava

— ☐ Označevanje

— ☒ Drugo: posodobitev podatkov o skupini vložnikov

[1] UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

4. **Vrsta sprememb**

— ☒ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

— ☐ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. **Spremembe**

Spremembe so potrebne, da se posodobijo podatki zaradi:

— spremembe imena organa za upravljanje ribištva, navedenega v specifikaciji proizvoda za ribe „Cornish Sardines“. Odbor za ribištvo v cornwalskem morju (CSFC – Cornwall Sea Fisheries Committee) je nadomestil Cornwalski organ za obalni ribolov in ohranjanje (CIFCA – Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority),

— spremenjene prakse iztovarjanja rib „Cornish Sardines“. Zaradi gibanja rib bolj proti vzhodu in ohranjanja standardov kakovosti rib je bilo treba geografsko območje razširiti, da le za namene iztovarjanja in predelave vključuje tudi pristanišče Plymouth; lovno območje bo stalo nespremenjeno in obsega morska območja, ki spadajo pod novo pristojnost (okrožje) Cornwalskega organa za obalni ribolov in ohranjanje (CIFCA). Praksa v industriji se je spremenila, ker so se jate sardel začele premikati bolj proti vzhodu. Ta premik proti vzhodu je verjetno posledica sprememb oceanskega toka, ki so jih povzročile podnebne spremembe. Glede na podatke morskih laboratorijev v Plymouthu (Plymouth Marine Laboratories), pridobljene iz satelitskih posnetkov in zapisov oceanografskih boj, je temperatura vode proti vzhodu v povprečju za 2 stopinji Celzija višja. Podatki so pokazali tudi povečanje staleža zooplanktona, s katerim se hranijo odrasle sardele. Ribe je treba zaradi njihove občutljivosti hitro iztovoriti in predelati na obali, da se ohranijo kakovost in visoki standardi. Zaradi premika jat sardel proti vzhodu znotraj opredeljenega geografskega območja je treba Plymouth vključiti kot točko za iztovarjanje in predelavo. To je edino pristanišče na vzhodnem delu območja ulova, ki ni izpostavljeno plimovanju in lahko zagotavlja ravnanje z ulovom ter njegovo iztovarjanje in predelavo v zahtevanem časovnem okviru. Plymouth ima zaradi bližine ribolovnih območij dolgo tradicijo kot pristanišče ribiških plovil, ki lovijo ribe „Cornish Sardines“, dolgo pa je imel tudi glavno vlogo pri ribolovu s potegalkami, kot je leta 1979 navedel Crispin Gill v svoji knjigi Plymouth – A New History (Plymouth – Novejša zgodovina). Obstajajo zapisi o trgovcih v Plymouthu, ki so razvili izvozni trg za sardele že v 16. stoletju. Trgovci so okoli območja Plymoutha zgradili kleti za predelavo in shranjevanje rib. V zapisih o ribolovu atlantskega sleda, uporabi parangala in ribolovu sardel v obdobju 1889–1890 je navedeno, da so imeli vsi kupci sardel iz jugozahoda v nekem obdobju sedež v Plymouthu.

  Plymouth je tradicionalno zagotavljal trg z zmogljivostmi za iztovarjanje in predelavo, potrebnimi za prodajo, predelavo in distribucijo sardel, hkrati pa je zagotavljal ohranjanje kakovosti, saj je omogočal, da je od ulova do iztovarjanja preteklo čim manj časa. Plymouth te možnosti še naprej zagotavlja, poleg tega pa ima infrastrukturo, kjer lahko ribiči čistijo in krpajo svoje mreže z uporabo tradicionalnih tehnik za izdelavo mrež. V zvezi s Plymouthom kot pristaniščem za ribolov „Cornish Sardines“ sta bistvena tudi vprašanje varnosti ter zagotavljanje varnega pristana in zavetja za plovila v primeru slabega vremena. Če plovila, ki lovijo okoli območja zaliva Plymouth Sound, svojega ulova ne bi iztovorila v Plymouthu, bi namreč morala pluti do pristanišč, ki so še bolj na zahodu, pri čemer ob prihodu ne bi imela zagotovljenega zavetja, saj so pristanišča, kot sta Looe in Polperro, izpostavljena plimovanju. Podaljšano „potovanje“ do teh pristanišč bi vplivalo na njihovo varnost v smislu stabilnosti polno natovorjenih plovil, ki plujejo dlje, da iztovorijo svoj ulov. Daljši čas plovbe bi škodljivo vplival tudi na kakovost ulova.

(a) *Opis*

Razlog za spremembo:

Posodobitev sklicevanja na geografsko območje, da se upoštevajo potrebne spremembe geografskega območja.

Besedilo se spremeni tako, da se glasi:

„‚Cornish Sardines‘ je ime pilagične ribe vrste *sardina pilchardus*, ki se lovi, iztovarja in predeluje na opredeljenem geografskem območju. Domače ime te ribe je *pilchard*.“

(b) *Geografsko območje*

Razlog za spremembo:

Posodobitev podatkov o vladnih organih in razširitev geografskega območja z vključitvijo (le za namene iztovarjanja in predelave) območja pristanišča Plymouth, ki spada pod poštno številko PL4; lovno območje bo ostalo nespremenjeno (morska območja pod pristojnostjo Cornwalskega organa za obalni ribolov in ohranjanje (CIFCA), ki so podobna območjem, ki jih je za lov opredelil Odbor za ribištvo v cornwalskem morju (CSFC)).. Ta poštna številka zajema območje doka za iztovarjanje rib in ribje tržnice v Plymouthu.

Razširitev je potrebna, da se upošteva gibanje jat sardel, ki so se začele pomikati proti vzhodu. Ta premik proti vzhodu je verjetno posledica sprememb oceanskega toka, ki so jih povzročile podnebne spremembe. Glede na podatke morskih laboratorijev Plymouth, pridobljene iz satelitskih posnetkov in zapisov oceanografskih boj, je temperatura vode proti vzhodu v povprečju za 2 stopinji Celzija višja. Podatki so pokazali tudi povečanje staleža zooplanktona, s katerim se hranijo odrasle sardele.

Besedilo se spremeni tako, da se glasi:

„Okrožje Cornwall. Območja za ulov sardel bodo opredeljena kot morska območja v pristojnosti Cornwalskega organa za obalni ribolov in ohranjanje (CIFCA) (znana tudi kot okrožje CIFCA) – do šest milj od cornwalske obale. Vključeno je tudi pristaniško območje Plymoutha pod poštno številko PL4, a le za iztovarjanje in predelavo.

Okrožje CIFCA sega od zaliva Marsland Mouth na severni obali Cornwalla pa do zahodnega dela valoloma Plymouth Breakwater v zalivu Plymouth Sound na južni obali, pri čemer zajema vse vode do meje šestih milj ter vključuje reke in estuarije do meje plimovanja. Okrožje je izmerjeno na podlagi temeljnih črt iz leta 1983, kot so obstajale na dan 25. januarja 1983, kar je lahko na podlagi izpostavljenih skal, vključno s čermi Eddystone Rock, in drugih vzpetin, ki so izpostavljene pri oseki. Temeljne črte so v skladu z odlokom Sveta o teritorialnih vodah iz leta 1964 (Territorial Waters Order in Council 1964) (1965 III p.6452A), kakor je bil spremenjen z odlokom Sveta o teritorialnih vodah (sprememba) iz leta 1979 (Territorial Waters (Amendment) Order in Council 1979) (1979 II p.2866).“

(c) *Dokazilo o poreklu*

Razlog za spremembo:

Posodobitev podatkov o navedenih vladnih organih.

Prvi odstavek se spremeni tako, da se glasi:

„Ribiči po ulovu zabeležijo informacije, vključno s tonažo, lokacijo in globino lovljenja, načinom ribolova, podatki o prilovu itd., ko so še na plovilu. Informacije zbere združenje Cornish Sardine Management Association (CSMA) za vnos v svoje zbirke podatkov. CSMA mora zagotoviti, da kapitani in lastniki beležijo podatke o ulovu ter jih predložijo CSMA. Ti podatki so dokaz, da je bil proizvod ulovljen na geografskem območju. Informacije so prosto na voljo CIFCA in organizaciji za upravljanje morja (MMO – Marine Management Organisation), CSMA pa zbrane podatke uporabi za oceno letnega ulova na enoto napora.“

Tretji odstavek se spremeni tako, da se glasi:

„Vse ulove beležita in spremljata CIFCA in MMO.“

(d) *Metoda proizvodnje*

Razlog za spremembo:

Odprava sklicevanja na navedene vladne organe, ki je zdaj zastarelo, in upoštevanje predlagane vključitve območja pristanišča Plymouth pri opisovanju geografskega območja v zvezi s predelavo.

Prvi odstavek se spremeni tako, da se glasi:

„Plovila na morje izplujejo iz pristanišč na geografskem območju ter za lovljenje rib ‚Cornish Sardines‘ uporabljajo krožne mreže plavarice in viseče mreže.“

Drugi odstavek se spremeni tako, da se glasi:

„Ribe ‚Cornish Sardines' se stresejo na krov iz visečih mrež ali krožnih mrež plavaric. Ko so enkrat na krovu, se hladijo z ledom, da ohranijo kakovost in svežino. Preden plovila ribe iztovorijo na obali, jih shranjujejo na hladnem, za kar uporabljajo izolirane zaboje, nekatera plovila pa uporabljajo skladišča za ribe."

Tretji odstavek se spremeni tako, da se glasi:

„Na kopnem se sardele prodajo trgovcem in predelovalcem rib neposredno s plovila ali na dražbi na ribji tržnici. Kupci ribe zberejo na obali pristanišča ali tržnici in jih odnesejo v svojo lokalno tovarno. Ribiči beležijo, kateri predelovalci so kupili njihove ribe, da zagotovijo sledljivost skozi dobavno verigo."

Razlog za spremembo:

Posodobi se besedilo pod zadnjo alineo v zvezi s pakiranjem. Črta se zahteva, da morajo paketi tehtati 10 kil ali manj, saj se ta praksa ne izvaja več.

Četrti odstavek se spremeni:

Črta se peta alinea: „Pakiranje je opredeljeno kot postopek pakiranja v posamezne posode, lažje od 10 kg."

Peti odstavek se spremeni tako, da se glasi:

„Cele in sveže ribe se za prevoz do strank zapakirajo z ledom v hladilne škatle. Drugače pa se ribe zamrznejo in zapakirajo v škatle ali vrečke za skladiščenje v zamrznjenem stanju in nato pošljejo naprej do strank."

(e) *Povezava*

Razlog za spremembo:

Posodobitev podatkov o navedenih vladnih organih in vključitev Plymoutha, kjer je navedeno geografsko območje za predelavo.

Peti odstavek se spremeni:

Navedba „znotraj meje 6 milj od odbora CSFC" se popravi, da se glasi „znotraj spremenjene meje 6 milj v pristojnosti organa CIFCA".

Osmi (predzadnji) odstavek se spremeni tako, da se glasi:

„Ribe je treba zaradi njihove občutljivosti takoj iztovoriti. Čolni se vrnejo v lokalna pristanišča, od tam pa ribe dostavijo v tovarne, kjer se pakirajo, skladiščijo in predelujejo. Iztovarjanje in predelava rib ‚Cornish Sardines' potekata na opredeljenem geografskem območju, ki zajema ribolovno okrožje v pristojnosti CIFCA, Cornwall in upravno/pristaniško območje Plymouth, ki spada pod poštno številko PL4. To območje vključuje tradicionalne majhne zalive in pristanišča, kjer so v preteklosti predelovali ribe. Zaradi moderne tehnologije, higienskih standardov in pritiska na obalne nepremičnine so tovarne na industrijskih zemljiščih prevzele vlogo kleti za ribe v vaških pristaniščih, vendar so vse tovarne na opredeljenem geografskem območju."

(f) *Drugo*

Popraviti je treba oddelek 2 specifikacije proizvoda, v katerem so navedeni podatki o skupini vložnikov. Popravek je potreben, da se upoštevajo spremembe naslova in kontaktnih podatkov.

ENOTNI DOKUMENT

„CORNISH SARDINES"

EU št.: UK-PGI-0105-01306 – 29.1.2015

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime**

„Cornish Sardines"

2. **Država članica ali tretja država**

Združeno kraljestvo

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.7 Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Cornish Sardines“ je ime pelagičnih rib vrste *Sardina pilchardus*, ki so bile ulovljene, iztovorjene in predelane na opredeljenem geografskem območju. V pogovornem jeziku se za ribe v angleščini uporablja ime „pilchard“.

Ribe „Cornish Sardines“ so po hrbtu kovinsko zelene ali olivne barve, bočni strani sta zlati, trebuh pa biserno srebrnih nians do srebrnkasto bele barve. Na zgornjem delu bočnih strani imajo vrsto temnih pik in pod njo včasih drugo ali tretjo vrsto. Velikost ribe se med sezono lahko spreminja. Vsak kilogram sardel mora vsebovati 9–18 sardel.

Sveže meso ima čvrsto in fino teksturo, vendar se kmalu zmehča in eksponentno slabša, če se temperatura dvigne nad 1 °C. Individualna intenzivnost okusa je odvisna od svežosti ribe in stopnje maščob v mesu.

Sveže ribe „Cornish Sardines“ morajo biti svetle in čvrste, večina luskin mora biti nepoškodovana, škrge morajo biti temno rožnate ali rdeče barve. Biti morajo mesnate in imeti svež vonj, najboljše pa so pozno poleti, ko so sočne in polnega okusa. „Cornish Sardines“ se lahko prodajajo sveže ali zamrznjene.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Ribe morajo biti ulovljene na območju pristojnosti Cornwalskega organa za obalni ribolov in ohranjanje ter iztovorjene in predelane na opredeljenem geografskem območju.

Predelava v zvezi s tem se obravnava kot filetiranje, odstranjevanje glave in drobovja, zamrzovanje, mariniranje in soljenje ali kot kombinacija naštetih:

— filetiranje je opredeljeno kot ročno ali mehansko ločevanje glave in hrbtenice od mesa,

— odstranjevanje glave in drobovja je opredeljeno kot postopek odstranjevanja glave in drobovja, z repom ali brez njega,

— zamrzovanje je opredeljeno kot ohlajevanje in shranjevanje celotnega proizvoda pod temperaturo 0 °C, pri čemer preide v trdno stanje,

— soljenje ali mariniranje je opredeljeno kot konzerviranje proizvoda z zmanjšanjem vodne faze; dodaja se sol in/ali kislina, da se ustvari okolje, neprijazno do bakterij, ki povzročajo kvarjenje.

Cele in sveže ribe se za prevoz do strank zapakirajo z ledom v hladilne škatle. Drugače pa se ribe zamrznejo in zapakirajo v škatle ali vrečke za skladiščenje v zamrznjenem stanju in nato pošljejo naprej do strank.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

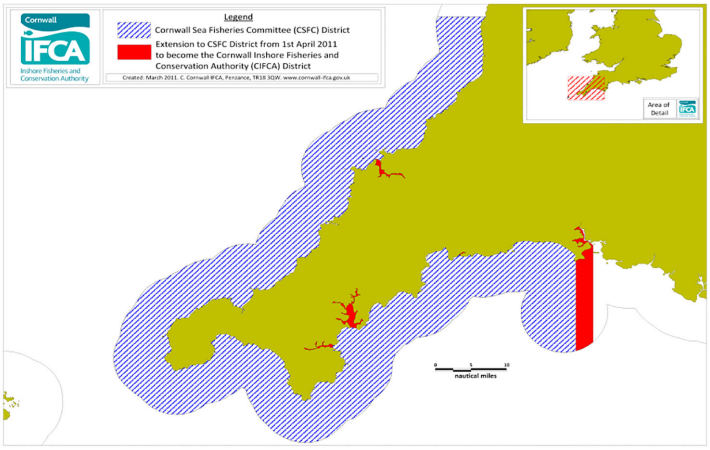
3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Okrožje Cornwall. Ulovna območja za sardele bodo opredeljena kot morska območja v pristojnosti Cornwalskega organa za obalni ribolov in ohranjanje (CIFCA) (znana tudi kot okrožje CIFCA) – do šest milj od cornwalske obale. Vključeno je tudi pristaniško območje Plymoutha pod poštno številko PL4, a le za iztovarjanje in predelavo.

Okrožje CIFCA sega od zaliva Marsland Mouth na severni obali Cornwalla pa do zahodnega dela valoloma Plymouth Breakwater v zalivu Plymouth Sound na južni obali, pri čemer zajema vse vode do meje šestih milj ter vključuje reke in estuarije do meje plimovanja. Okrožje je izmerjeno na podlagi temeljnih črt iz leta 1983, kot so obstajale na dan 25. januarja 1983, kar je lahko na podlagi izpostavljenih skal, vključno s čermi Eddystone Rock, in drugih vzpetin, ki so izpostavljene pri oseki. Temeljne črte so v skladu z odlokom Sveta o teritorialnih vodah iz leta 1964 (Territorial Waters Order in Council 1964) (1965 III p. 6452A), kakor je bil spremenjen z odlokom Sveta o teritorialnih vodah (sprememba) iz leta 1979 (Territorial Waters (Amendment) Order in Council 1979) (1979 II p. 2866).



5. **Povezava z geografskim območjem**

Med geografskim območjem in ribolovnimi praksami, vključno z lovljenjem, iztovarjanjem in predelovanjem rib „Cornish Sardines“, je zelo posebna povezava. To so dobro dokumentirane tradicionalne ribolovne metode. Ribo „Cornish Sardine“ geografsko območje privlači zaradi njegovega okolja, tj. pogojev v plitvih vodah zalivov na opredeljenem območju. Ribe imajo rade okolje, ki ga zagotavljajo te vode. Severnoatlantska oscilacija je glavni vremenski pojav na atlantskem območju, kjer leži opredeljeno geografsko območje, in od njega so običajno odvisne temperature in plimovanje, kar vpliva tudi na nahajališča fitoplanktona, tj. hrane za ribe „Cornish Sardines“.

Posebna povezava z geografskim območjem je, da lovljenje sardel poteka, ko ribe priplavajo v te plitve zalive. Ta značilna ribolovna tehnika spominja na tradicionalne prakse prejšnjih generacij.

Tradicionalno so ribe lovili, ko so se približale obali. V preteklosti so opazovalci dejansko prežali na pečinah in ko so opazili jato rib, so z opazovalnic (z lokalno signalno napravo) usmerili plovila, da so začela z ribolovom. Območje je bilo omejeno z vidnim poljem z vrhov pečin. Ta tradicija se nadaljuje. Znanje o tem, kje se ribe zbirajo, se je prenašalo iz generacije v generacijo, kljub temu da je moderna tehnologija nadomestila straže na vrhu pečin. Vključitev moderne tehnologije pomeni, da se je razdalja od obale skozi desetletja povečala, toda lokalne ladje še vedno ostajajo znotraj vidnega polja z obale, kjer sledijo ribam, ki se zbirajo v plitvi vodi. Geografske meje lovljenja rib so vse znotraj spremenjene meje 6 milj v pristojnosti organa CIFCA, zato območje dobro označuje območje lovljenja rib. Zaradi občutljivosti rib sta ravnanje z ulovom in bližina pristanišča iztovarjanja zelo pomembna za zagotavljanje kakovosti iztovorjenega proizvoda.

Dolgoletna zgodovinska tradicija in tehnika lovljenja, iztovarjanja in predelovanja sardel na določenem geografskem območju tvorita osnovo povezave z geografskim območjem. Zdaj se ribe lovijo z uporabo modernih trajnostnih ribolovnih tehnik, ki zagotavljajo dobro upravljanje ribištva.

Ulov

Zaradi svojega življenjskega ciklusa ribe plavajo blizu obale in pojav jat je privedel do tradicionalnih ribolovnih metod, ki so zgodovinsko postale javni dogodek. Ribiči in meščani so se zbrali, da prinesejo ribe na obalo.

Metode so se sicer razvijale, ribištvo pa ostaja bistveni del gospodarstva v jugozahodnem delu Združenega kraljestva. Različne vrste plovil, ki izplujejo iz pristanišč in majhnih zalivov na opredeljenem območju, še naprej lovijo ribe „Cornish Sardines“.

Dolgoletna tradicija lovljenja rib „Cornish Sardines“ na tem območju je razvidna iz priučenih veščin ribičev, ki lovijo sardele. Veščine, ki so se prenašale iz generacije v generacijo, vključujejo zmožnost za lociranje sardel in njihov uspešen ulov, pa tudi izkušnjo, da je z njimi treba ravnati skrbno, da se ohrani kakovost ulova.

Uspešen ulov je odvisen tudi od tradicije, da plovila delujejo v timu, pri čemer sodeluje več plovil iz enega pristanišča ali poslovne skupine.

Iztovarjanje in predelava

V preteklosti je imelo vsako pristanišče prostore za skladiščenje in predelovanje (kleti za ribe) in lokalno prebivalstvo je sodelovalo, da bi se zagotovila hitra predelava ribjih proizvodov. Podobno je treba danes ribe zaradi njihove občutljivosti takoj iztovoriti. Čolni se vrnejo v svoja lokalna pristanišča in od tam ribe dostavijo v tovarne, da se predelajo, pakirajo in skladiščijo.

Ribe predelujejo na opredeljenem geografskem območju. To območje vključuje tradicionalne majhne zalive in pristanišča, kjer so v preteklosti predelovali ribe. Zaradi moderne tehnologije, higienskih standardov in pritiska na obalne nepremičnine so tovarne na industrijskih zemljiščih prevzele vlogo kleti za ribe v vaških pristaniščih, vendar so vse tovarne na geografskem območju.

Iztovarjanje in predelava rib morata potekati na območju Cornwalla in območju pristanišča Plymouth, ki spada pod poštno številko PL4.

Sloves

Imeni Cornwall in „Cornish“ sta se stoletja uporabljali za ribje proizvode, zato je sloves rib, ki se lovijo, iztovarjajo in predelujejo na tem geografskem območju, močno povezan z njima.

Prvi zabeleženi izvozi soljenih sardin (takrat znanih kot „pilchards“) so bili leta 1555 iz cornwalskega pristanišča Looe. V 17. in 18. stoletju je ta izvoz postal eden izmed stebrov cornwalske ribiške industrije. Največje zabeležene iztovoritve so bile leta 1871 in so znašale približno 16 000 ton. Glavni odjemalci so bile evropske katoliške države, zlasti Italija, kjer je bil proizvod na severu znan kot „Salacche Inglesi“.

Uporaba imena „Cornish Sardines“ in sloves kakovosti proizvoda sta se v zadnjih desetih letih povečala zaradi trdega dela članov združenja Cornish Sardine Management Association in visoke kakovosti njihovih proizvodov. Prodaja sardel „Cornish Sardines“ še narašča, zlasti na maloprodajnih trgih Združenega kraljestva, kjer so pridobile žig kakovosti.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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