OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2017/C 19/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]).

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«**CORNISH SARDINES**»

N.º UE: UK-PGI-0105-01306 – 29.1.2015

DOP ( ) IGP (X)

1. **Agrupación solicitante e interés legítimo**

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

Tel. +441736 364324
Correo electrónico: info@seafoodcornwalltraining.co.uk y r_caslake@seafish.co.uk

La Cornish Sardine Management Association (CSMA) representa a todos los barcos de redes de cerco con jareta que se dedican a la pesca de la sardina y a los transformadores que manejan sardinas dentro de los límites que se fijan en el presente documento.

2. **Estado miembro o tercer país**

Reino Unido.

3. **Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

— ☐ Nombre del producto

— ☒ Designación del producto

— ☒ Zona geográfica

— ☒ Prueba del origen

— ☒ Método de producción

— ☒ Vinculación

— ☐ Etiquetado

— ☒ Otros: Actualizar los datos de la agrupación solicitante

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

4. **Tipo de modificación**

— ☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

— ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. **Modificaciones**

Las modificaciones son necesarias para realizar cambios en:

— El nombre del órgano de ordenación de la pesca mencionado en todo el pliego de condiciones de «Cornish Sardines». El CSFC (Cornish Sea Fisheries Comittee) ha sido sustituido por la CIFCA (Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority).

— La práctica de desembarque de «Cornish sardines». Debido al desplazamiento de estos peces hacia el este, y al objeto de mantener los niveles de calidad del pescado, ha sido necesario ampliar la zona geográfica para incluir el puerto de Plymouth únicamente con fines de desembarque y transformación; el área de captura se mantendrá sin cambios y se refiere a las zonas marinas de la nueva jurisdicción (distrito) de la Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA). Este cambio de práctica en el sector se ha debido al desplazamiento de los bancos de sardinas hacia el este. Es probable que este desplazamiento hacia el este se haya debido a cambios en las corrientes oceánicas provocados por el cambio climático. La temperatura del agua al este ha subido 2 grados centígrados por término medio, según los datos obtenidos por Plymouth Marine Laboratories de satélites y boyas, que también revelan un incremento de la población de zooplancton de la que se alimentan las sardinas maduras. La delicada composición del pescado obliga a desembarcarlo y transformarlo en tierra rápidamente a fin de mantener un nivel de calidad elevado. El desplazamiento al este de los bancos de sardinas dentro de la zona geográfica definida obliga a incluir a Plymouth —el único puerto no mareal situado en el extremo oriental de la zona de pesca capaz de manejar, desembarcar y transformar las capturas en el tiempo necesario— como punto de desembarque y transformación. El puerto de Plymouth tiene una larga tradición como fondeadero de los barcos de pesca de «Cornish sardines» debido a su proximidad a los caladeros y siempre ha desempeñado un papel importante en pesca con redes de cerco, como señalaba Crispin Gill en 1979 en su libro *Plymouth-A New History*. Hay referencias a la creación de un mercado de exportación de sardinas o «pilchards» por parte de comerciantes de Plymouth que se remontan al siglo XVI. Los comerciantes construyeron bodegas en la zona de Plymouth para transformar y almacenar el pescado. En los comentarios de la pesquería de arenque, palangre y sardina de 1889-90 se lee que «todos los compradores de sardinas o "pilchards" del SO fondeaban en Plymouth en determinadas épocas».

Plymouth ha sido un mercado tradicionalmente equipado con las instalaciones de desembarque y transformación necesarias para vender, transformar y distribuir las sardinas manteniendo la calidad y reduciendo al mínimo el tiempo transcurrido entre la captura y el desembarque. Plymouth continúa realizando estas labores, además de ofrecer a los pescadores la posibilidad de limpiar y reparar sus redes utilizando técnicas tradicionales de fabricación de artes de pesca. Otra de las claves que convierte a Plymouth en puerto de la pesquería de «Cornish sardines» es la seguridad y el refugio que ofrece a los barcos en épocas de mal tiempo. Si los barcos que faenan en la zona de Plymouth Sound no desembarcasen sus capturas en Plymouth tendrían que ir a puertos del oeste, donde no tienen refugio garantizado al llegar debido a la naturaleza mareal de puertos como Looe y Polperro. La prolongada duración de los viajes a estos puertos tendría implicaciones en materia de seguridad en cuanto a la estabilidad de los barcos, que tendrían que recorrer mayores distancias a plena carga para desembarcar sus capturas. Esta duración prolongada del viaje también afectaría negativamente a la calidad de las capturas.

a) *Descripción*

Motivo de la modificación:

Actualizar la referencia a la zona geográfica para tener en cuenta el cambio solicitado en ella.

Deberá decir:

«"Cornish Sardines" es el nombre por el que se conoce el pez pelágico perteneciente a la especie *Sardina pilchardus* que se ha capturado, desembarcado y tranformado en la zona geográfica definida. La denominación coloquial del pez es "pilchard".».

b) *Zona geográfica*

Motivo de la modificación:

Actualizar los datos de los organismos gubernamentales y ampliar la zona geográfica para incluir (únicamente con fines de desembarque y transformación) la zona portuaria de Plymouth comprendida en el código postal PL4; el área de captura se mantendrá sin cambios (las zonas marinas de la jurisdicción de la Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA), análogas a las definidas por el Cornish Sea Fisheries Committee (CSFC) para la captura). Este código postal comprende la zona del muelle de desembarque de capturas y la lonja de pescados de Plymouth.

Esta ampliación es necesaria para tener en cuenta el desplazamiento de los bancos de sardinas hacia el este. Es probable que este desplazamiento hacia el este se haya debido a cambios en las corrientes oceánicas provocados por el cambio climático. La temperatura del agua al este ha subido 2 grados centígrados por término medio, según los datos obtenidos por Plymouth Marine Laboratories de satélites y boyas, que también revelan un incremento de la población de zooplancton de la que se alimentan las sardinas maduras.

Deberá decir:

«El Condado de Cornualles. La pesca de sardinas se definirá como las áreas marinas de la zona de jurisdicción de la CIFCA (Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority), también conocida como el distrito de la CIFCA, que abarca una distancia de hasta seis millas desde la costa de Cornualles. Se incluye también la zona portuaria de Plymouth que abarca el código postal PL4, únicamente para el desembarque y la transformación.

El Distrito de la CIFCA se extiende desde Marsland Mouth en la costa norte de Cornualles hasta el extremo occidental del rompeolas (Plymouth Breakwater) de Plymouth Sound en la costa sur, por todas las aguas que se extienden hasta el límite de las seis millas e incluye los ríos y estuarios hasta los límites mareales. Este Distrito se mide desde las líneas de base existentes a 25 de enero de 1983, que pueden trazarse desde rocas expuestas, como Eddystone Rock y otras cotas de marea baja. Las líneas de base se ajustan al decreto sobre aguas territoriales (Territorial Waters Order in Council) de 1964 (1965 III, p. 6452A) modificado por el decreto sobre aguas territoriales de 1979 (1979 II, p. 2866).».

c) *Prueba de origen*

Motivo de la modificación:

Actualizar la información de los organismos gubernamentales mencionados.

El primer párrafo deberá decir:

«Una vez realizada la captura, los pescadores registran datos como el tonelaje, la localización y la profundidad de captura, los métodos de pesca, las capturas accesorias, etc., mientras todavía están a bordo de los barcos. Esta información es recogida por la CSMA (Cornish Sardine Management Association) para incorporarla a sus bases de datos. La CSMA tiene la obligación de asegurarse de que los capitanes y los armadores registren y les comuniquen datos de sus capturas. Estos datos demuestran que el producto se ha capturado dentro de la zona geográfica. Esta información queda a libre disposición de la CIFCA y de la Organización de Ordenación Marina y los datos recogidos son utilizados por la CSMA para evaluar la captura anual por unidad de esfuerzo.»

El tercer párrafo deberá decir:

«Todas las capturas son documentadas y supervisadas por la CIFCA y la Organización de Ordenación Marina (MMO, por sus siglas en inglés).».

d) *Método de producción*

Motivo de la modificación:

Eliminar la referencia a los organismos gubernamentales mencionados que ha quedado anticuada y tener en cuenta la propuesta de incorporación de la zona portuaria de Plymouth para definir la zona geográfica en relación con la transformación.

El primer párrafo deberá decir:

«Los barcos se hacen a la mar desde los puertos de la zona geográfica, utilizan redes de cerco con jareta y redes de deriva para capturar “Cornish sardines”.».

El segundo párrafo deberá decir:

«Las "Cornish sardines" se izan a bordo desde las redes de cerco con jareta o de deriva. Una vez a bordo, las "Cornish sardines" se ponen en hielo para mantener su calidad y frescura. Los barcos utilizan contenedores aislados o bodegas para mantener el pescado refrigerado antes de llevarlo a tierra.»

El tercer párrafo deberá decir:

«Ya en tierra, las sardinas se venden a comerciantes y transformadores de pescado, ya sea directamente desde el barco o en una lonja de pescados. Los compradores recogen el pescado en el muelle o en la lonja y lo llevan a su fábrica local. Los pescadores registran qué transformadores han comprado su pescado para garantizar la trazabilidad en toda la cadena de suministro.».

Motivo de la modificación:

Actualizar el texto en la última viñeta relativa al envasado. Debe eliminarse el requisito que establece el peso máximo de envasado en 10 kg, ya que esta práctica ha dejado de llevarse a cabo.

Modificación del cuarto párrafo:

Eliminar la 5.ª viñeta: «El envasado se define como la disposición del producto en contenedores individuales de capacidad de menos de 10 kg».

El quinto párrafo deberá decir:

«Cuando está entero, el pescado fresco se envasa con hielo en cajas térmicas para ser transportado a los clientes. De lo contrario, el pescado se congela y se envasa en cajas o bolsas para ser almacenado en cámaras frigoríficas y, más adelante, distribuirlo a los clientes.».

e) *Vínculo*

Motivo de la modificación:

Actualizar la información de los organismos gubernamentales mencionados e incluir Plymouth en las indicaciones de la zona geográfica de transformación.

Modificación del quinto párrafo:

Donde dice «dentro del límite de las seis millas del CSFC» deberá decir «dentro del límite revisado de las seis millas de la CIFCA».

El octavo párrafo (penúltimo párrafo) deberá decir:

«La delicada composición del pescado obliga a desembarcarlo rápidamente. Las embarcaciones regresan a sus puertos de origen y desde allí se lleva el pescado a las fábricas para su envasado, almacenamiento y transformación. El desembarque y el transformación de las "Cornish sardines" tiene lugar en la zona geográfica definida del distrito de pesca de la CIFCA, Cornualles y la zona administrativa/portuaria de Plymouth comprendida en el código postal PL4. Esta zona incluye calas y puertos tradicionales donde se llevaba a cabo la transformación en otros tiempos. En la actualidad, la tecnología y las normas de higiene modernas, además de las presiones sobre la propiedad costera, han hecho que las fábricas de zonas industriales hayan reemplazado las bodegas de pescado de los puertos de los pueblos, aunque todas las fábricas están dentro de la zona geográfica definida.».

f) *Otros*

Es necesario modificar la sección 2 del pliego de condiciones que contiene los datos de la agrupación solicitante. Esto es necesario para tener en cuenta el cambio de domicilio y de los datos de contacto.

DOCUMENTO ÚNICO

«**CORNISH SARDINES**»

N.º UE: UK-PGI-0105-01306 – 29.1.2015

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre**

«Cornish Sardines».

2. **Estado miembro o tercer país**

Reino Unido.

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.7, «Peces, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados».

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

«Cornish sardine» es el nombre por el que se conoce el pez pelágico perteneciente a la especie *Sardina pilchardus* que se ha capturado, desembarcado y transformado en la zona geográfica definida. La denominación coloquial del pez es «pilchard».

Las «Cornish sardines» poseen un color verde metálico o verde oliva a lo largo del lomo con los costados dorados y un brillo que va del color gris perla al blanco plateado en el vientre. Se observa una serie de puntos oscuros a lo largo de los costados superiores, acompañada en ocasiones por otra segunda o tercera serie de puntos más abajo. El tamaño del pez puede variar durante la temporada. Cada kilogramo de sardinas debe contener entre 9 y 18 ejemplares.

Cuando el pescado está fresco, su carne posee una textura firme y delicada que pronto se ablanda y deteriora exponencialmente en cuanto la temperatura supera 1 °C. La potencia del sabor varía según la frescura del pescado y el nivel de grasa en la carne.

Las «Cornish sardines» frescas deben ser firmes y brillantes, con la mayoría de las escamas intactas y agallas de color rosado oscuro o rojo. Deben ser carnosas y poseer un olor fresco, encontrándose en su mejor momento a finales del verano, cuando están jugosas y llenas de sabor. Las «Cornish sardines» se venden tanto frescas como congeladas.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El pez debe capturarse dentro de la zona de jurisdicción de la Cornish Inshore Fisheries and Conservation Authority; y debe ser desembarcado y transformado en la zona geográfica definida.

En este contexto, se entiende por transformación el fileteado, descabezado, eviscerado, congelación, escabechado o salazón, o una combinación de varias de estas operaciones:

— el fileteado se define como la separación manual o mecánica de la cabeza y la espina dorsal de la carne,

— el descabezado y eviscerado se define como la extracción de la cabeza y el intestino, conservando o no la cola,

— la congelación se define como el proceso de mantener todo el producto a una temperatura inferior a 0 °C mediante el cual adopta un estado sólido,

— la salazón o el escabechado se define como la conservación del producto mediante la reducción de la fase acuosa por el añadido de sales y/o ácidos, con el objetivo de crear un clima hostil a la contaminación bacteriana,

Cuando está entero, el pescado fresco se envasa con hielo en cajas térmicas para ser transportado a los clientes. De lo contrario, el pescado se congela y se envasa en cajas o bolsas para ser almacenado en cámaras frigoríficas y, más adelante, distribuirlo a los clientes.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

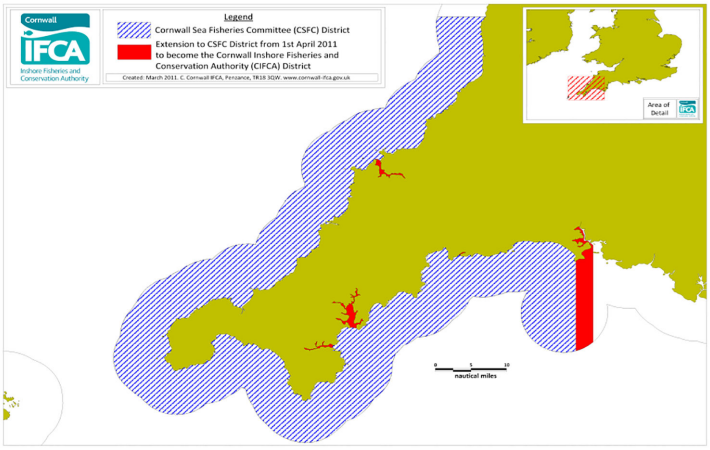
3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

El Condado de Cornualles. La pesca de sardinas se definirá como las áreas marinas de la zona de jurisdicción de la CIFCA (Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority), también conocida como el distrito de la CIFCA, que abarca hasta seis millas desde la costa de Cornualles. Se incluye también la zona portuaria de Plymout comprendida en el código postal PL4, únicamente para el desembarque y la transformación.

El Distrito de la CIFCA se extiende desde Marsland Mouth en la costa norte de Cornualles hasta el extremo occidental del rompeolas (Plymouth Breakwater) de Plymouth Sound en la costa sur, por todas las aguas que se extienden hasta el límite de las seis millas e incluye los ríos y estuarios hasta los límites mareales. Este Distrito se mide desde las líneas de base existentes a 25 de enero de 1983, que pueden trazarse desde rocas expuestas, como Eddystone Rock y otras cotas de marea baja. Las líneas de base se ajustan al decreto sobre aguas territoriales (Territorial Waters Order in Council) de 1964 (1965 III, p. 6452A) modificado por el decreto sobre aguas territoriales de 1979 (1979 II, p. 2866).



5. **Vínculo con la zona geográfica**

Existe un vínculo muy particular entre la zona geográfica y las operaciones de captura, desembarque y transformación de las «Cornish sardines», según métodos de pesca tradicionales bien documentados. La «Cornish sardine» es atraída a esta zona geográfica por su entorno, es decir, por las condiciones de que dispone en las aguas poco profundas de las bahías de la zona designada. Dichas aguas proporcionan el ambiente preferido por el pez. La Oscilación del Atlántico Norte (NAO) es el principal fenómeno climático de la zona del Atlántico en la que se halla la zona geográfica definida y es en general la causa de las temperaturas y las mareas que influyen en el lugar donde se encuentra el fitoplancton, es decir, el alimento de las «Cornish sardines».

El vínculo específico con la zona geográfica consiste en que la pesca de las sardinas tiene lugar cuando los peces se desplazan a estas bahías de aguas poco profundas. Esta técnica pesquera característica tiene su origen en las prácticas tradicionales de generaciones anteriores.

Tradicionalmente, los peces eran capturados cuando se acercaban a la costa. En otros tiempos, esto se conseguía gracias a vigías que divisaban los bancos de peces desde lo alto de un acantilado. Una vez localizados los bancos, los vigías guiaban las embarcaciones que debían realizar la captura sirviéndose de un código de señales local; la zona quedaba limitada por la línea de visibilidad desde la cima de los acantilados. Esta tradición se mantiene y las aguas de concentración de los peces han sido transmitidas de una generación a otra, aunque la tecnología moderna ha sustituido a los vigías. La llegada de la tecnología moderna ha supuesto la ampliación de la distancia de pesca a lo largo de décadas, si bien la flota local todavía se mantiene a la vista desde la costa cuando sigue a los peces que se concentran en aguas poco profundas. Los límites geográficos de las operaciones de captura de los peces se desarrollan siempre dentro del límite revisado de 6 millas de la CIFCA, por lo que la zona describe bien el área de captura de los peces. Debido a la fragilidad de los peces, el manejo y la proximidad a un puerto de desembarque son claves para garantizar la calidad del producto desembarcado.

La larga tradición y las técnicas históricas de captura, desembarque y transformación de las sardinas en la zona geográfica especificada constituyen la base del vínculo con dicha zona geográfica. Actualmente, los peces se capturan utilizando modernas técnicas de pesca sostenible que garantizan una buena gestión de la pesca.

La captura

El ciclo de vida de los peces los obliga a nadar cerca de la costa y la aparición de los bancos de peces dio pie a los métodos de pesca tradicionales, que acabaron convirtiéndose en un acontecimiento social. Los pescadores y los habitantes locales se unieron para procurarse el pescado.

A pesar de la evolución de los métodos, la pesca sigue siendo una parte fundamental de la economía del suroeste. Una flota de embarcaciones diferentes continúa capturando «Cornish sardines» desde puertos y calas repartidos por la zona designada.

La larga tradición de pesca de «Cornish sardines» existente en la zona resulta evidente en la pericia adquirida por los pescadores de sardinas. Entre los conocimientos que se han transmitido de generación en generación, no solo está la habilidad para localizar y capturar las sardinas, sino también su experto y delicado manejo para mantener la calidad de las capturas.

Una buena captura también depende de la tradición del trabajo en grupo de las embarcaciones; varias naves de un puerto o grupo comercial que cooperan entre sí.

Desembarque y transformación

Antiguamente, cada puerto disponía de instalaciones de almacenamiento y transformación (bodegas de pescado) y la población local acudía a ayudar para garantizar que los productos de pescado fuesen transformados rápidamente. De forma parecida, hoy en día la delicada composición del pescado hace necesario un desembarque rápido. Las embarcaciones regresan a sus puertos de origen y desde allí se lleva el pescado a las fábricas para el envasado, almacenamiento y transformación.

El pescado es transformado en la zona geográfica definida. Esta zona incluye calas y puertos tradicionales donde se llevaba a cabo la transformación en otros tiempos. En la actualidad, la tecnología y las normas de higiene modernas, además de las presiones sobre la propiedad costera, han hecho que las fábricas de zonas industriales hayan reemplazado las bodegas de pescado de los puertos de los pueblos, aunque todas las fábricas están dentro de la zona geográfica definida.

El desembarque y transformación del pescado debe tener lugar en la zona de Cornualles y en la zona portuaria de Plymouth comprendida en el código postal PL4.

Renombre

Las denominaciones «Cornwall» y «Cornish» se han utilizado durante siglos para definir los productos de la pesca, por lo que están estrechamente vinculadas por su renombre al pez capturado, desembarcado y transformado en la zona geográfica.

Las primeras exportaciones documentadas de sardinas saladas (entonces conocidas como «pilchards») se llevaron a cabo en 1555 desde el puerto de Looe. Durante los siglos XVII y XVIII, estas exportaciones se convirtieron en uno de los pilares de la industria pesquera de Cornualles, la cual registró su mayor volumen de desembarques en 1871, cuando alcanzó unas 16 000 toneladas. Los países europeos de tradición católica eran los principales receptores, especialmente Italia, donde en la zona norte se conocía el producto como «Salacche Inglesi».

El empleo de la denominación «Cornish Sardine» y el renombre de la calidad del producto han crecido en los últimos 10 años gracias al duro trabajo de los miembros de la Cornish Sardine Management Association y la alta calidad de su producto. Las «Cornish Sardines» han alcanzado un creciente volumen de ventas sobre todo en el mercado al por menor del Reino Unido, en el que son muy apreciadas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

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