ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2017/C 19/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]).

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

”CORNISH SARDINES”

EU-nr: UK-PGI-0105-01306 – 29.1.2015

SUB ( ) SGB (X)

1. **Ansökande grupp och berättigat intresse**

Cornish Sardine Management Association
Adress: Admiralty Boat House
The Strand
Newlyn
Penzance
Cornwall TR18 5HL
FÖRENADE KUNGARIKET

Tfn +44 1736 364324
E-post: info@seafoodcornwalltraining.co.uk & r_caslake@seafish.co.uk

Cornish Sardine Management Association (CSMA) företräder alla de ringnotsfartyg som bedriver sardinfiske och de företag som bearbetar sardiner på det sätt som beskrivs i detta dokument.

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Förenade kungariket

3. **Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen (ändringarna)**

— ☐ Produktens namn

— ☒ Produktbeskrivning

— ☒ Geografiskt område

— ☒ Bevis på ursprung

— ☒ Produktionsmetod

— ☒ Samband

— ☐ Märkning

— ☒ Annat [specificera]: uppdatering av uppgifter om ansökande grupp

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. **Typ av ändring(ar)**

— ☒ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

— ☐ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokumentet (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

5. **Ändring(ar)**

Ändringarna krävs för att uppdatera ändringar av följande:

— Namnet på det fiskeförvaltningsorgan som anges i produktspecifikationen för ”Cornish Sardines”. *Cornish Sea Fisheries Committee* (CSFC) har nu ersatts av *Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority* (CIFCA).

— Uppdatera arbetssättet för landning av ”Cornish Sardines”. På grund av fiskens ytterligare förflyttning österut, och för att bibehålla kvalitetsstandarderna för fisken, har det blivit nödvändigt att utöka det geografiska området till att omfatta hamnen i Plymouth (endast för landning och bearbetning). Fångstområdet kommer att förbli detsamma och avser havsområdena i den nya jurisdiktionen (distriktet) för *Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority* (CIFCA). Denna förändring av arbetssättet inom branschen har skett till följd av att sardinstimmen förflyttat sig österut. Förflyttningen österut har troligen skett på grund av förändringar av havsströmmar som i sin tur beror på klimatförändringar. Vattentemperaturen österut har i genomsnitt varit 2 grader Celsius högre, enligt Plymouths marinlaboratoriums register över dataupptagningar från satelliter och bojar, vilka även visar en ökning av beståndet av djurplankton, som vuxna sardiner livnär sig på. På grund av fiskens ömtåliga karaktär måste den omgående landas och bearbetas på land för att kvaliteten och den höga standarden ska bibehållas. Den östliga förflyttningen av sardinstim inom det avgränsade geografiska området gör att Plymouth, som är den enda hamnen som inte påverkas av tidvattnet i den östliga delen av fångstområdet där fångsten kan hanteras, landas och bearbetas inom den erfordrade tidsramen, måste inbegripas som en plats för landning och bearbetning. Det finns en lång tradition av fiskebåtar för ”Cornish Sardines” med hemmahamn i Plymouth på grund av dess närhet till fiskeområdena. Hamnen har vidare spelat en central roll inom fiske med not/vad, enligt vad som konstaterats 1979 av Crispin Gill i hans bok *Plymouth - A New History* (Plymouth – en ny historia). Referenser görs till handelsmän i Plymouth som utvecklade en exportmarknad för sardiner så långt bak i tiden som på 1500-talet. Handelsmän byggde källare runtom i Plymouthtrakten för att bearbeta och lagra fisken. I kommentarer kring fisket av sill, fiske med långrev och fiske av sardin som är daterade 1889–90 anges att ”alla köpare av sardiner från sydväst var vid vissa tidpunkter baserade i Plymouth”.

Plymouth erbjöd traditionellt en marknad med den landnings- och bearbetningskapacitet som krävs för att sälja, bearbeta och distribuera sardinerna samtidigt som kvaliteten bibehålls genom att minimera tiden mellan fångst och landning. Plymouth fortsätter att erbjuda såväl denna kapacitet som resurser för fiskare att rengöra och laga sina nät genom traditionell nättillverkningsteknik. Säkerhetsaspekten och möjligheten att fungera som en säker hamn för fartyg att söka skydd i vid dålig väderlek är också viktiga funktioner för Plymouth i dess roll som hamn för fiske av ”Cornish Sardines”. Fartyg som fiskar runt området Plymouth Sound skulle, om de inte kunde landa sin fångst i Plymouth, behöva ta sig till hamnar i väst utan att vara säkra på att kunna ta skydd vid ankomsten på grund av tidvattenpåverkan vid hamnar såsom Looe och Polperro. Den utökade restiden till dessa hamnar skulle få säkerhetskonsekvenser vad gäller stabilitet för fullastade fartyg som tar sig längre bort för att landa sina fångster. Den utökade restiden har även en skadlig inverkan på fångstens kvalitet.

a) *Beskrivning*

Skäl till ändringar:

Att uppdatera referensen till det geografiska området så att denna omfattar den begärda ändringen av det geografiska området.

Ändring ska ske till följande:

”’Cornish Sardines’ är namnet på den pelagiska fisk av arten *Sardina pilchardus* som fångas, landas och bearbetas i det avgränsade geografiska området. Fiskens gängse namn är sardin.”

b) *Geografiskt område*

Skäl till ändringar:

Att uppdatera uppgifterna om statliga organ och utöka det geografiska området till att omfatta den del av Plymouths hamnområde (endast för landning och bearbetning) som lyder under postnummer PL4; fångstområdet kommer att förbli detsamma (havsområdena i den jurisdiktion som tillhör *Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority,* CIFCA, vilka är desamma som de som fastställts av *Cornish Sea Fisheries Committee,* CSFC, för fångster). Detta postnummer täcker området för fisklandningskajen och fiskmarknaden i Plymouth.

Utökningen krävs för att ta hänsyn till förflyttningen av sardinstim österut. Förflyttningen österut har troligen skett på grund av förändringar av havsströmmar som i sin tur beror på klimatförändringar. Vattentemperaturen österut har i genomsnitt varit 2 grader Celsius högre, enligt Plymouths marinlaboratoriums register över dataupptagningar från satelliter och bojar, vilka även visar en ökning av beståndet av djurplankton, som vuxna sardiner livnär sig på.

Ändring ska ske till följande:

”Grevskapet Cornwall. Fångstområdet för sardiner fastställs till havsområdena i det jurisdiktionsområde som lyder under *Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority* (CIFCA), även kallat CIFCA-distriktet – upp till sex engelska mil utanför Cornwalls kust. Den del av Plymouths hamnområde som lyder under postnummer PL4 ingår också (endast för landning och bearbetning).

Detta distrikt sträcker sig från Marsland Mouth vid Cornwalls norra kust, runt om till den västra delen av vågbrytaren Plymouth Breakwater i Plymouth Sound vid den södra kusten, för alla vatten ut till gränsen på sex engelska mil och inbegriper floderna och flodmynningarna upp till tidvattengränsen. Distriktet mäts från 1983 års baslinjer såsom de såg ut den 25 januari 1983, vilka kan bestå av exponerade klippor, inbegripet Eddystone Rock, och andra upphöjningar vid ebb. Baslinjerna är i enlighet med 1964 års förordning om territorialvatten (1965 III, s. 6452A), enligt ändring genom 1979 års förordning om territorialvatten (1979 II, s. 2866).”

c) *Bevis på ursprung*

Skäl till ändringar:

Att uppdatera angivna statliga organ i enlighet med aktuella uppgifter.

Ändring av första punkten ska ske till följande:

”Efter att fångsten har gjorts ska fiskare registrera uppgifter inbegripet tonnage, plats, och fångstdjup, fiskemetoder, uppgifter om bifångst etc. medan de fortfarande är ombord på fartygen. Uppgifterna samlas in av föreningen *Cornish Sardine Management Association* (CSMA) för registrering i dess databaser. Ett krav föreligger från CSMA på att säkerställa att skeppare och redare registrerar och lämnar in uppgifter om sin fångst till CSMA. Dessa uppgifter utgör bevis på att produkten fångades inom det geografiska området. Uppgifterna görs fritt tillgängliga för CIFCA och *Marine Management Organisation* (MMO) och de insamlade uppgifterna används av CSMA för att fastställa årlig fångst per ansträngningsenhet.”

Ändring av tredje punkten ska ske till följande:

”All fångst registreras och övervakas av CIFCA och *Marine Management Organisation* (MMO).”

d) *Produktionsmetod*

Skäl till ändringar:

Att avlägsna referensen till de statliga organ som nämns som nu är inte längre gäller och för att ta hänsyn till det föreslagna inbegripandet av Plymouths hamnområde i beskrivningen av det geografiska området vad gäller bearbetning.

Ändring av första punkten ska ske till följande:

”Fartygen avgår från hamnar i det geografiska området, de använder ringnotar och drivgarn för att fånga ’Cornish Sardines’.”

Ändring av andra punkten ska ske till följande:

"'Cornish Sardines' tas ombord från drivgarn eller ringnotar. Väl ombord iskyls 'Cornish Sardines' i syfte att bibehålla kvaliteten och färskheten. Fartygen använder isolerade tunnor och vissa fartyg använder lastrum för fisk för att lagra fisken svalt innan den förs i land."

Ändring av tredje punkten ska ske till följande:

"Vid återkomsten till land säljs sardinerna till köpmän och fiskbearbetningsföretag antingen direkt från fartyget eller vid en auktionsmarknad. Köparna hämtar fisken från kajområdet eller marknaden och för den till sin lokala fabrik. Fiskarna registrerar vilka bearbetningsföretag som har köpt deras fisk för att säkerställa spårbarhet genom hela leveranskedjan."

Skäl till ändringar:

Att uppdatera texten under den sista strecksatsen om förpackning. Kravet på att förpackningar ska vara högst 10 kilo per paket bör strykas eftersom detta inte längre sker.

Ändring av fjärde punkten ska ske till följande:

Stryk femte strecksatsen: Förpackning definieras som att produkten packas i separata behållare om mindre än 10 kg.

Ändring av femte punkten ska ske till följande:

"När hel, färsk fisk packas i is och kylboxar för transport till kunder. I annat fall fryses fisken och paketeras i boxar eller påsar för fryst lagring och sedan vidare till konsumenter."

e) *Samband*

Skäl till ändringar:

Att uppdatera angivna statliga organ i enlighet med aktuella uppgifter och att inbegripa Plymouth där det geografiska området för bearbetning anges.

Ändring av femte punkten ska ske till följande:

Ändra "inom Cornwalls havsfiskekommittés jurisdiktion (CSFC), dvs. upp till sex engelska mil" till "inom CIFCA:s reviderade gräns, dvs. sex engelska mil".

Ändring av åttonde (näst sista) punkten ska ske till följande:

"På grund av fiskens ömtåliga karaktär måste den landas omgående. Båtarna återvänder till lokala hamnar, varifrån fisken förs till fabriker för paketering, lagring och bearbetning. Landningen och bearbetningen av 'Cornish Sardines' sker inom det avgränsade geografiska område som består av CIFCA:s fiskeriområde, Cornwall och det administrativa område/hamnområde i Plymouth som lyder under postnummer PL4. Området innefattar de vikar och hamnar där bearbetningen traditionellt skedde. Modern teknik och moderna hygienstandarder och efterfrågan på kustnära fastigheter innebär att fabriker på industrianläggningar har tagit över från fiskkällare i byhamnar, men samtliga fabriker finns inom det avgränsade geografiska området."

f) *Annat [specificera]*

Ändring krävs av avsnitt 2 av produktspecifikationen, vari uppgifter ges om den ansökande gruppen. Detta krävs för att ta hänsyn till ändringen av adress och kontaktuppgifter.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"**CORNISH SARDINES**"

EU-nr: UK-PGI-0105-01306 – 29.1.2015

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn**

"Cornish Sardines"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Förenade kungariket

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.7 Färsk fisk, färska blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda därav.

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Cornish Sardines” är namnet på den pelagiska fisk av arten *Sardina pilchardus* som fångas, landas och bearbetas i det avgränsade geografiska området. Fiskens gängse namn är sardin.

”Cornish Sardines” är metalliskt gröna eller olivfärgade längs ryggen med guldfärgade slaksidor och pärlemorsskimrande silverskuggor som går mot silvervitt på magen. De har en rad mörka fläckar längs de övre slaksidorna, ibland med en andra eller tredje rad nedanför. Fiskarnas storlek kan variera under säsongen. Varje kilogram sardiner måste innehålla 9–18 exemplar.

Köttet har en fast och fin konsistens när det är färskt, men mjuknar och försämras exponentiellt allt eftersom temperaturen stiger över 1 °C. Smaken varierar mellan enskilda fiskar beroende på färskhet och fetthalt i köttet.

Färska ”Cornish Sardines” bör vara fasta och utan missfärgning med de flesta fjäll intakta. Gälarna bör vara mörkt rosa eller röda. Fiskarna bör vara fylliga och lukta färskt och är som bäst under sensommaren när de är saftiga och fulla av smak. ”Cornish Sardines” kan säljas färska eller frysta.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Fisken måste fångas inom den jurisdiktion som tillhör *Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority* och landas och bearbetas inom det avgränsade geografiska området.

Bearbetning i detta sammanhang avser filetering, avlägsnande av huvud, rensning, frysning, marinering och saltning eller en kombination därav.

— Filetering definieras som manuell eller mekanisk avskiljning av huvud och ryggrad från köttet.

— Avlägsnande av huvud och rensning definieras som avlägsnande av huvud, inälvor och eventuellt stjärt.

— Frysning definieras som att hela produkten förvaras vid en temperatur under noll grader Celsius där den intar fast tillstånd.

— Saltning eller marinering definieras som bevarande av produkten genom att salt och/eller syra tillsätts för att skapa en miljö som är ogästvänlig för nedbrytande bakterier.

När hel, färsk fisk packas i is och kylboxar för transport till kunder. I annat fall fryses fisken och paketeras i boxar eller påsar för fryst lagring och sedan vidare till konsumenter.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

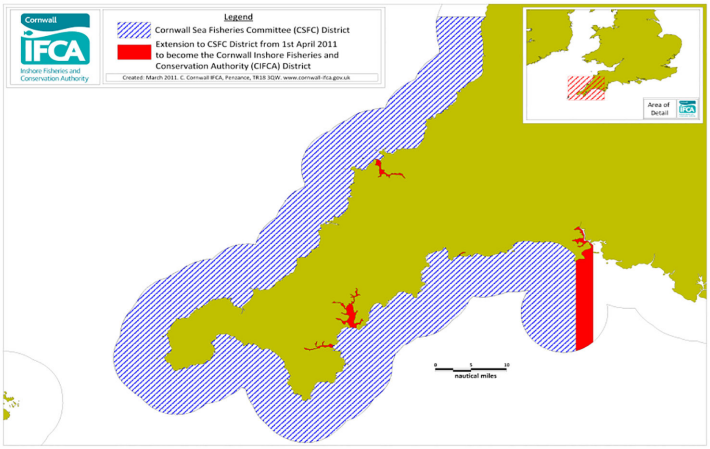
3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Grevskapet Cornwall. Fångstområdet för sardiner fastställs till havsområdena i det jurisdiktionsområde som lyder under *Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority* (CIFCA), även kallat CIFCA-distriktet – upp till sex engelska mil utanför Cornwalls kust. Den del av Plymouths hamnområde som lyder under postnummer PL4 ingår också (endast för landning och bearbetning).

Detta distrikt sträcker sig från Marsland Mouth vid Cornwalls norra kust, runt om till den västra delen av vågbrytaren Plymouth Breakwater i Plymouth Sound vid den södra kusten, för alla vatten ut till gränsen på sex engelska mil och inbegriper floderna och flodmynningarna upp till tidvattengränsen. Distriktet mäts från 1983 års baslinjer såsom de såg ut den 25 januari 1983, vilka kan bestå av exponerade klippor, inbegripet Eddystone Rock, och andra upphöjningar vid ebb. Baslinjerna är i enlighet med 1964 års förordning om territorialvatten (1965 III, s. 6452A), enligt ändring genom 1979 års förordning om territorialvatten (1979 II, s. 2866).



5. **Samband med det geografiska området**

Det finns ett mycket specifikt samband mellan det geografiska området och de väldokumenterade traditionella fiskemetoderna inklusive fångst, landning och bearbetning av ”Cornish Sardines”. ”Cornish Sardines” dras till det geografiska området på grund av områdets miljö, dvs. förhållandena i det grunda vattnet i vikarna i det skyddade området. I dessa vatten finns den miljö som fisken föredrar. Nordatlantiska strömmen är det huvudsakliga klimatfenomenet i den del av Atlanten där det avgränsade geografiska området är beläget. Den är i allmänhet orsak till de temperaturer och det tidvatten som även styr förekomsten av fytoplankton, dvs. ”Cornish Sardines” föda.

Det specifika sambandet med det geografiska området är att sardinfisket sker när fisken förflyttar sig till de grunda vikarna. Denna karakteristiska fisketeknik påminner om traditionella metoder från tidigare generationer.

Traditionellt fångades fisken när den kom närmare stranden. Man brukade placera ut spejare på klipporna som dirigerade fartygen med hjälp av en semafor när de fick syn på fiskstimmen. Fiskeområdet begränsades således av sikten från klipporna. Traditionen lever vidare genom att kunskapen om var fisken samlas har förts vidare från generation till generation, även om modern teknik har ersatt spejarna på klipporna. Den moderna tekniken har inneburit att siktavståndet från stranden har förlängts över årtiondena, men de lokala fiskeflottorna håller sig fortfarande inom sikthåll från stranden och följer fisken när den samlas på grunt vatten. De geografiska gränserna för fiskeverksamheten ligger inom CIFCA:s reviderade gräns, dvs. sex engelska mil, och området är därför väl avgränsat. På grund av fiskens ömtåliga karaktär är hantering och närhet till en hamn för landning mycket viktiga aspekter för att säkerställa kvaliteten på den landade produkten.

Den långa historiska traditionen med och tekniken för fångst, landning och bearbetning av sardiner inom det angivna geografiska området utgör sambandet med det geografiska området. Fisken fångas nu med modern hållbar fisketeknik som ger en god fiskeförvaltning.

Fångsten

Fiskarnas livscykel gör att de måste simma i närheten av stranden, och fiskstimmen gav upphov till de traditionella fiskemetoder som historiskt var en stor händelse för hela samhället när fiskare och stadsbor samlades för att ta in fisken.

Metoderna har utvecklats, men fisket utgör fortfarande en viktig del av ekonomin i sydväst. En spridd fiskeflotta fortsätter att fånga ”Cornish Sardines” från hamnar och vikar inom det skyddade området.

Den långa fisketraditionen i området syns tydligt i de färdigheter som förvärvats av fiskarna av sardiner. Det är färdigheter som har förts vidare från generation till generation och inbegriper inte bara förmågan att lokalisera sardiner och framgångsrikt fånga dem utan också erfarenheten att hantera dem försiktigt och därmed bibehålla fångstens kvalitet.

För en framgångsrik fångst krävs det även att flera fartyg från samma hamn eller företag samarbetar.

Landning och bearbetning

Tidigare fanns det lokaler för förvaring och bearbetning (fiskkällare) i varje hamn, och lokalbefolkningen ryckte in så att fiskprodukterna kunde bearbetas snabbt. På samma sätt krävs det även i dag att fisken landas omgående eftersom den är så ömtålig. Båtarna återvänder till sina lokala hamnar, och därifrån tas fisken till fabriker för packning, förvaring och bearbetning.

Fisken bearbetas inom det avgränsade geografiska området. Området innefattar den vik och de hamnar där bearbetningen traditionellt skedde. Modern teknik och moderna hygienstandarder och efterfrågan på kustnära fastigheter innebär att fabriker på industrianläggningar har tagit över från fiskkällare i byhamnar, men samtliga fabriker finns inom det geografiska området.

Landningen och bearbetningen av fisken måste ske inom det område som består av Cornwall och den del av Plymouths hamnområde som lyder under postnummer PL4.

Anseende

Namnet Cornwall och benämningen ”Cornish” har använts i hundratals år om fiskprodukterna och har därför ett starkt samband med den fisk som fångas, landas och bearbetas inom det geografiska området.

Det första belägget för export av saltade sardiner är från år 1555 från hamnstaden Looe i Cornwall. Under 1600- och 1700-talen blev denna export en av hörnstenarna i fiskeindustrin i Cornwall, och de största landningarna motsvarande cirka 16 000 ton registrerades år 1871. De katolska länderna i Europa var de huvudsakliga mottagarna, särskilt Italien där produkten var känd som ”Salacche inglesi” i landets norra del.

Bruket av namnet ”Cornish Sardine” och produktkvalitetens anseende har ökat under de senaste tio åren tack vare det hårda arbete som utförts av medlemmarna i Cornish Sardine Management Association och produktens höga kvalitet. Försäljningsvolymen av ”Cornish Sardines” har ökat, särskilt på Storbritanniens detaljhandelsmarknad där de har erhållit ett äkthetsintyg.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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