

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2017/C 19/05)

Ez a közzététele az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem**„CORNISH SARDINES”****EU-szám: UK-PGI-0105-01306 – 2015.1.29.****OEM () OFJ (X)****1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Cornish Sardine Management Association

Cím: Admiralty Boat House

The Strand

Newlyn

Penzance

Cornwall TR18 5HL

EGYESÜLT KIRÁLYSÁG

Tel. +44 1736364324

E-mail: info@seafoodcornwalltraining.co.uk & r_caslake@seafish.co.uk

A Cornish Sardine Management Association (CSMA) az e dokumentumban kijelölt földrajzi határokon belül szardíniahalászatot folytató, gyűrűs szákot használó halászhajókat, illetve a szardínia feldolgozását végző feldolgozókat képviseli.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Egyesült Királyság

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: a kérelmező csoportosulással kapcsolatos adatok frissítése

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

4. A módosítás(ok) típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. Módosítás(ok):

A módosításokra az alábbiakkal kapcsolatos változások átvezetése érdekében van szükség:

- a „Cornish Sardines” (cornwalli szardínia) termékleírásában több helyen említett halászati gazdálkodási szerv neve. A Cornish Sea Fisheries Committee (CSFC) helyébe a Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA) lépett,
- a „Cornish Sardines” kirakodásának aktuális gyakorlata. A halállomány keletebbre húzódása miatt, valamint a halminőségi normák fenntartása érdekében szükségessé vált a földrajzi terület oly módon történő kiterjesztése, hogy az – kizárólag a kirakodás és a feldolgozás céljára – magában foglalja Plymouth kikötőjét. A halászati terület változatlan marad és alapját a közelmúltban megalakult Cornwall Inshore Fisheries and Conservation (CIFCA) joghatósága alá (körzetébe) tartozó tengeri területek képezik. Az ágazati gyakorlatok változására annak következtében került sor, hogy a szardíniarajok kelet felé vándoroltak. Ez a kelet felé történő elmozdulás valószínűleg az óceáni áramlatok éghajlatváltozás miatti változására vezethető vissza. Keletebbre a vízhőmérséklet átlagosan 2 Celsius-fokkal magasabb, amint az a Plymouthi Tengerkutató Laboratórium műholdas és bóják segítségével készített felvételeiből kiderül, amelyek a kifejtett szardínia táplálékul szolgáló zooplankton-állomány növekedését is mutatják. A minőség és a magas szintű normák fenntartása érdekében a halat sérülékeny szerkezete miatt gyorsan ki kell rakodni és fel kell dolgozni a parton. Mivel a szardíniarajok a meghatározott földrajzi területen belül keletebbre vándoroltak, szükségessé vált, hogy kirakodási és feldolgozási pontként a földrajzi területhez tartozzon Plymouth is, mint az egyetlen olyan nem árapálykikötő a fogási terület keleti végénél, ahol a fogást a meghatározott időkereten belül kezelni lehet, ki lehet rakodni és fel lehet dolgozni. Plymouth kikötőjében – a halászterülethez való közelsége miatt – hosszú idők óta horgonyoznak „Cornish Sardines”-t halászó hajók, és a kikötő sokáig központi szerepet játszott a kerítőháló halászatban, amint azt „Plymouth – A New History” című könyvében Crispin Gill is megemlíttette 1979-ben. Egészen a XVI. századig visszamenőleg vannak utalások arra, hogy kereskedők Plymouthban exportpiacot alakítottak ki a szardínia számára. A kereskedők a hal feldolgozása és tárolása céljából pincéket építettek Plymouth környékén. A horogsoros, a hering- és a szardíniahalászatra vonatkozó, 1889–90-es feljegyzések szerint „bizonyos időszakokban a délkeletről érkező szardínia összes vásárlója Plymouthban székelt”.

Plymouth hagyományosan olyan, kirakodási és feldolgozási kapacitásokkal rendelkező piacot biztosított, ahol a halfogás és a kirakodás közötti időintervallum minimalizálása révén a minőség fenntartása mellett lehetett eladni, feldolgozni és forgalmazni a szardíniát. Plymouth továbbra is biztosítja mindezt, emellett rendelkezik olyan létesítménnyel, ahol a halászok a hagyományos hálókészítési technikák alkalmazásával tisztíthatják és javíthatják hálójukat. A biztonság kérdése és az, hogy rossz idő esetén a hajók biztonságos kikötőben találjanak védelmet, szintén kulcsfontosságú tényező a tekintetben, hogy Plymouth a „Cornish Sardines” halászatához használt kikötő legyen. Ha a Plymouth Sound környékén halászó hajók nem rakodnák ki fogásukat Plymouthban, a kikötéshez át kellene kelniük nyugatra, miközben nem lenne garantált, hogy érkezésükkor védelmet találnak a kikötőben, mivel az olyan kikötők, mint Looe és Polperro az árapálytól függenek. E kikötők esetében a hosszabb „befutási” idő biztonsági következményekkel járna a fogás kirakodása érdekében messzebbre hajózó, teljesen terhelt hajók stabilitása tekintetében. A hosszabb hajózási idő a fogás minőségére is károsan hat.

a) Leírás

A módosítás indokolása:

A földrajzi területre való hivatkozás aktualizálása, figyelembe véve a földrajzi terület kívánt megváltoztatását.

A szöveg az alábbiak szerint módosítandó:

„A »Cornish Sardines« (cornwalli szardínia) elnevezés a kijelölt földrajzi területen fogott, kirakodott és feldolgozott, a *sardina pilchardus* fajhoz tartozó nyíltvízi halat jelöli. A hal közhasználatú neve »pilchard«.”

b) *Földrajzi terület*

A módosítás indokolása:

A kormányzati szervek adatainak aktualizálása és a földrajzi terület kiterjesztése Plymouth kikötőjének PL4 irányítószámú területére (kizárólag kirakodás és feldolgozás céljára); a halászati terület változatlan marad (a Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA) joghatósága alá tartozó tengeri területek, amelyek megegyeznek a korábbi Cornish Sea Fisheries Committee (CSFC) által meghatározott fogási területekkel). Ez az irányítószám a hal kirakodására szolgáló dokk és a plymouthi halpiac területét fedi le.

A terület kiterjesztésére a keletebbre húzódo szardíniarajok mozgásának figyelembevétele érdekében van szükség. Ez a kelet felé történő elmozdulás valószínűleg az óceáni áramlatok éghajlatváltozás miatti változására vezethető vissza. Keletebbre a vízhőmérséklet átlagosan 2 Celsius-fokkal magasabb, amint az a Plymouthi Tengerkutató Laboratórium műholdas és bóják segítségével készített felvételeiből kiderül, amelyek a kifejtett szardínia táplálékául szolgáló zooplankton-állomány növekedését is mutatják.

A szöveg az alábbiak szerint módosítandó:

„Cornwall megye. A szardínia halászati területe a Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA) joghatósága alá tartozó tengeri területekre (más néven a CIFCA-körzetre) terjed ki – a cornwalli partoktól 6 mérföldes távolságig. A terület magába foglalja Plymouth PL4 irányítószámú kikötői területét, kizárólag kirakodás és feldolgozás céljára.

A CIFCA körzete a Cornwall északi partjainál fekvő Marsland Mouth-tól a déli partoknál, a Plymouth Sound mentén húzódo plymouthi hullámtörő gát nyugati végéig terjed ki a hat mérföldes határon belüli vizekre, és magában foglalja a folyókat és a torkolatokat az árapály határáig. A körzetet az 1983. január 25-i állapot szerinti 1983. évi alapvonalaktól mérik, amelyek adódhatnak kiálló sziklákból, ideértve az Eddystone-szirteket, illetve egyéb, apálykor kiemelkedő pontokból. Az alapvonalak megfelelnek a parti tengerről szóló 1979. évi uralkodói módosító rendelet (Territorial Waters [Amendment] Order in Council 1979, 1979 II., 2866. o.) által módosított, parti tengerről szóló 1964. évi uralkodói rendelet (Territorial Waters Order in Council 1964, 1965 III., 6452A. o.) rendelkezéseinek.”

c) *A származás igazolása*

A módosítás indokolása:

Az említésre kerülő kormányzati szervek aktualizálása a jelenlegi információkkal.

Az első bekezdés szövege a következőképpen módosul:

„A hal kifogását követően a halászok még a hajón feljegyzik a tonnatartalomra, a helyszínre és a fogási mélységre, a halászati módszerre, a járulékos fogásra stb. vonatkozó információkat. Az információkat a Cornish Sardine Management Association (Cornwalli Szardíniagazdálkodási Társaság, CSMA) gyűjti, az adatbázisaiban történő nyilvántartás céljából. A CSMA előírása értelmében a kapitányoknak és a tulajdonosoknak fel kell jegyezniük és be kell nyújtaniuk a fogásaikra vonatkozó adatokat a CSMA részére. Ezek az információk bizonyítékként szolgálnak arra, hogy a terméket a földrajzi területen belül fogták ki. Az információk a CIFCA és a Marine Management Organisation (Tengergazdálkodási Szervezet) számára szabadon hozzáférhetőek, és az összegyűjtött adatokat a CSMA felhasználja az éves egységnyi erőfelfejtésre jutó halfogás értékeléséhez.”

A harmadik bekezdés szövege a következőképpen módosul:

„A CIFCA és a Marine Management Organisation (MMO) valamennyi fogást nyilvántartásba vesz és nyomon követ.”

d) *Az előállítás módja*

A módosítás indokolása:

Az említésre kerülő kormányzati szervekre vonatkozó, immár elavult hivatkozás törlése, valamint annak figyelembevétele földrajzi terület feldolgozást érintő leírásánál, hogy a javaslat szerint Plymouth kikötői területe is annak részét fogja képezni.

Az első bekezdés szövege a következőképpen módosul:

„A hajók a földrajzi területen található kikötőkből futnak ki, és a »Cornish Sardines« fogásához gyűrűs szákot és eresztőhálót használnak.”

A második bekezdés szövege a következőképpen módosul:

„A »Cornish Sardines« az eresztőhálóból vagy a gyűrűs szákból a fedélzetre kerül. A fedélzetre kerülve a minőség és a frissesség megőrzése érdekében jéggel hűtik. A hajók szigetelt rekeszeket használnak, egyes hajók pedig haltartályokat alkalmaznak, hogy hűtve tartsák a halat addig, míg el nem juttatják a szárazföldre.”

A harmadik bekezdés szövege a következőképpen módosul:

„A szárazföldön a szardíniát közvetlenül a hajóról vagy halárverési piacon kereskedők és halfeldolgozók számára értékesítik. A vásárlók a halat a rakparton vagy a piacon veszik át, és onnan a helyi üzemükbe viszik. A halászok feljegyzik, mely feldolgozók vásárolták meg a halukat, hogy ezáltal az ellátási lánc egészében biztosított legyen a nyomonkövethetőség.”

A módosítás indokolása:

A csomagolásra vonatkozó utolsó franciabekezdés szövegének aktualizálása. Törölni kell azt a követelményt, hogy a csomagolás 10 kilós vagy ennél kisebb adagokban történjen, mivel ez a gyakorlat már nem él.

A negyedik bekezdés a következőképpen módosul:

Az alábbi, ötödik franciabekezdés törlendő: „Csomagoláson 10 kg-nál kisebb adagok egyedi tárolóedénybe történő csomagolását kell érteni.”

Az ötödik bekezdés szövege a következőképpen módosul:

„A friss halat egészben jégbe és hűtőládákba csomagolják a vásárlókhöz történő szállításhoz. Máskülönben a halat lefagyasztják és fagyasztott halat tárolásra alkalmas dobozokba vagy zacskókba csomagolják, majd így szállítják a vásárlókhöz.”

e) *Kapcsolat*

A módosítás indokolása:

Az említésre kerülő kormányzati szervek naprakész információkkal történő aktualizálása, valamint Plymouth beillesztése a feldolgozás földrajzi területének megjelölésénél.

Az ötödik bekezdés a következőképpen módosul:

A „beleesnek a CSFC 6 mérföldes határába” rész helyébe a „beleesnek a CIFCA felülvizsgált 6 mérföldes határába” szöveg lép.

A nyolcadik (utolsó előtti) bekezdés szövege a következőképpen módosul:

„A hal sérülékeny szerkezete megköveteli a fogás haladéktalan kirakodását. A hajók visszatérnek a helyi kikötőkbe, ahonnan a hal csomagolás, tárolás és feldolgozás céljából üzemekbe kerül. A »Cornish Sardines« kirakodása és feldolgozása a CIFCA halászati körzetének kijelölt földrajzi területén belül, Cornwallban és Plymouth PL4 irányítószámú közigazgatási/kikötői területén történik. Ez a terület magában foglalja a hagyományos kis öblöket és kikötőket, ahol a múltban a feldolgozás történt. A modern technológiai és higiéniai szabványok, valamint a parti ingatlanok környezeti terhelése miatt mára ipari ingatlanokon elhelyezkedő gyárak vették át a falusi kikötők halpincéinek szerepét, de ezek a gyárak még mindig a meghatározott földrajzi területen belül találhatóak.”

f) *Egyéb*

Módosítani kell a termékleírás második szakaszát, amely tartalmazza a kérelmező csoportosulás adatait. Erre a cím és az elérhetőségek változásának figyelembevétele miatt van szükség.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„CORNISH SARDINES”

EU-szám: UK-PGI-0105-01306 – 2015.1.29.

OEM () OFJ (X)

1. **Elnevezés**

„Cornish Sardines”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Egyesült Királyság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Cornish Sardines” (cornwalli szardínia) elnevezés a kijelölt földrajzi területen fogott, kirakodott és feldolgozott, a *sardina pilchardus* fajhoz tartozó nyíltvízi halat jelöli. A hal közhasználatú neve „pilchard”.

A „Cornish Sardines” hátának színe metál- vagy olívaöld, oldala arany színű, hasa pedig ezüstfehérbe átmenő gyöngyházfényű ezüst. Oldalának felső részén sötét foltokból álló csík található, alatta esetenként még egy vagy két csíkkal kiegészítve. A hal mérete a szezonon belül változhat. Egy kilogramm szardíniának 9–18 darab szardíniát kell tartalmaznia.

A friss hal húsa feszes és finom textúrájú, ám hamar megpuhul és rohamosan romlik, amint a hőmérséklet 1 Celsius-fok fölé emelkedik. A szardínia íze változó erősségű a hal frissessége és húsának zsírtartalma szerint.

A friss „Cornish Sardines” fényes és kemény, pikkelyeinek legnagyobb része ép, kopolyúinak színe sötét rózsaszín vagy piros. A szardíniának teltnék és friss szagúnak kell lennie, és késő nyáron a legjobb, amikor lédús és ízletes. A „Cornish Sardines”-t frissen vagy fagyasztva lehet értékesíteni.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

—

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A hal kifogásának a Cornish Inshore Fisheries and Conservation Authority joghatósági területén belül kell megtörténnie; a kifogott halat a kijelölt földrajzi területen belül kell kirakodni és feldolgozni.

Ebben az összefüggésben feldolgozásnak minősül a filézés, a fej eltávolítása, a kizsigerezés, a fagyasztás, a pácolás és a sózás közül mindegyik művelet, valamint e műveletek bármilyen sora.

— Filézésen a fejnek és a gerincnek a hústól történő kézi vagy mechanikus elválasztását kell érteni.

— A fej eltávolításán és a kizsigerezésen a fej és a bél eltávolítását kell érteni, a farok eltávolításával vagy anélkül.

— Fagyasztáson a termék egészének nulla Celsius-fok alatti hőmérsékletre történő hűtését és ilyen hőmérsékleten való tartását kell érteni, ami által a termék szilárd állapotúvá válik.

— Sózáson vagy pácoláson azt a műveletet kell érteni, amikor a terméket úgy tartósítják, hogy a vizes fázist só és/vagy savak hozzáadásával csökkentik, az állagromlást okozó baktériumok számára kedvezőtlen környezetet létrehozva.

A friss halat egészben jégbe és hűtőládákba csomagolják a vásárlókhöz történő szállításhoz. Máskülönben a halat lefagyasztják és fagyasztott tárolásra alkalmas dobozokba vagy zacskókba csomagolják, majd így szállítják a vásárlókhöz.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

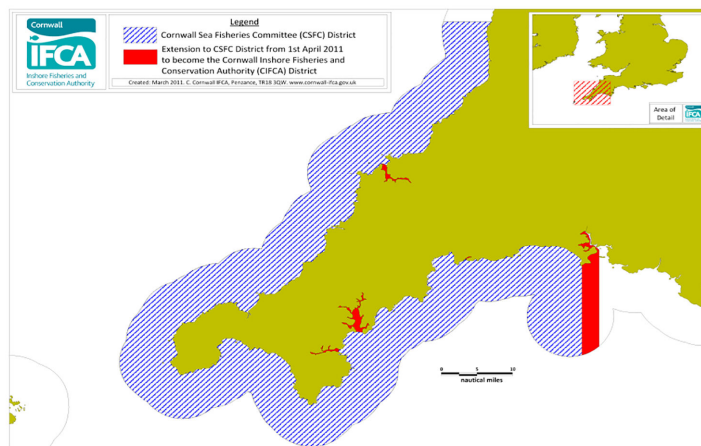
3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Cornwall megye. A szardínia halászati területe a Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA) joghatósága alá tartozó tengeri területekre (más néven a CIFCA-körzetre) terjed ki – a cornwalli partoktól 6 mérföldes távolságig. A terület magába foglalja Plymouth PL4 irányítószámú kikötői területét, kizárólag kirakodás és feldolgozás céljára.

A CIFCA körzete a Cornwall északi partjainál fekvő Marsland Mouth-tól a déli partoknál, a Plymouth Sound mentén húzódó plymouthi hullámtörő gát nyugati végéig terjed ki a hat mérföldes határon belüli vizekre, és magában foglalja a folyókat és a torkolatokat az árapály határáig. A körzetet az 1983. január 25-i állapot szerinti 1983. évi alapvonalaktól mérik, amelyek adódhatnak kiálló sziklákból, ideértve az Eddystone-szirteket, illetve egyéb, apálykor kiemelkedő pontokból. Az alapvonalak megfelelnek a parti tengerről szóló 1979. évi uralkodói módosító rendelet (Territorial Waters [Amendment] Order in Council 1979, 1979 II., 2866. o.) által módosított, parti tengerről szóló 1964. évi uralkodói rendelet (Territorial Waters Order in Council 1964, 1965 III., 6452A. o.) rendelkezéseinek.



5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Cornish Sardines”-hoz kapcsolódó halászati módszerek, beleértve a kifogást, a kirakodást és a feldolgozást is, jól dokumentált hagyományos halászati módszerek, és nagyon sajátosan kötődnek a földrajzi területhez. A cornwalli szardíniát a földrajzi terület környezete, azaz a kijelölt területen található öblök sekély vizei által nyújtott körülmények vonzzák a területre. Ezek a vizek a lehető legkedvezőbb környezetet biztosítják a halnak. Az atlanti térségben, és azon belül a meghatározott földrajzi területen a legfőbb időjárási jelenség az észak-atlanti oszcilláció: többnyire ez határozza meg a hőmérsékletet és az árapályt, s e tényezőkön keresztül a fitoplankton, azaz a „Cornish Sardines” táplálékának előfordulási helyét is.

A földrajzi területhez való sajátos kötődést az jelenti, hogy a szardínia halászata akkor történik, amikor a halak ezekbe a sekély öblökbe vonulnak. Ez a jellegzetes halászati technika a korábbi nemzedékek hagyományos módszereit idézi.

Hagyományosan a halakat akkor fogták ki, amikor azok közel jöttek a parthoz. A múltban ez úgy történt, hogy a halrajokat felderítők figyelték ki: ők a sziklákon álltak lesben, és amikor a halrajok megjelentek, a hajókat a halakhoz irányították (egy helyi szemafor segítségével). A területet a sziklatetőről nyíló látómező határolta le. A hagyomány máig él; nemzedékek adják át egymásnak a tudást arról, hogy hol gyülekeznek a halak, bár a modern technológia mára kiváltotta a sziklatetőn álló felderítőt. A modern technológia az évtizedek során a szárazföldtől egyre távolabb eső területek megfigyelését tette lehetővé, de a helyi flották még mindig látótávolságon belül maradnak a parttól, követve a sekély vízben gyülekező halakat. A hal kifogásának földrajzi határai beleesnek a CIFCA felülvizsgált hat mérföldes határába, így a terület jól körülírja a halászati területet. A hal sérülékeny volta miatt a kirakodott termék minőségének biztosítása érdekében kulcsfontosságú a hal kezelése és a kirakodási kikötő közelsége.

A szardínia kijelölt földrajzi területen történő kifogásának, kirakodásának és feldolgozásának régi történelmi hagyománya és módszere képezi a földrajzi területhez történő kapcsolódás alapját. A halat ma már korszerű, fenntartható halászati technikák segítségével fogják ki, melyek jó halászati gazdálkodást tesznek lehetővé.

A fogás

Életciklusa miatt a hal a part közelében úszik, és a halrajok megjelenése alkalmat adott a hagyományos halászati módszerek kialakulásának, azok pedig az idők során közösségi eseménnyé fejlődtek. A halászok és városlakók összegyűltek, hogy behozzák a halat.

Bár a módszerek idővel továbbfejlesztettek, a halászat a délnyugati térség gazdaságának létfontosságú része maradt. Továbbra is számos hajóflotta halássza a „Cornish Sardines”-t a kijelölt területen elhelyezkedő kikötőkben és kis öblökben.

A szardíniahalászok által elsajátított készségek jól tükrözik a „Cornish Sardines” területen folytatott halászatának régi hagyományát. A szardínia fellelésének és sikeres kifogásának képessége mellett a nemzedékről nemzedékre átadott készségek körébe tartoznak a fogás minőségének megőrzése érdekében történő óvatos bánásmóddal kapcsolatos tapasztalatok is.

A fogás sikerét az egy csapatként dolgozó hajók hagyománya is befolyásolja; számos egyazon kikötőből vagy üzleti csoportból származó hajó dolgozik együtt.

Kirakodás és feldolgozás

A múltban minden kikötő rendelkezett saját tároló és feldolgozó helyiséggel (halpincék), és a helyi lakosság is részt vett a munkában annak érdekében, hogy a haltermékek feldolgozása gyorsan megtörténjen. A hal sérülékeny szerkezete ma is ugyanúgy megköveteli a fogás haladéktalan kirakodását. A hajók visszatérnek helyi kikötőikbe, és a hal onnan feldolgozás, csomagolás és tárolás céljából üzemekbe kerül.

A halat a kijelölt földrajzi területen belül dolgozzák fel. Ez a terület magában foglalja a hagyományos kis öblöket és kikötőket, ahol a múltban a feldolgozás történt. A modern technológiai és higiéniai szabványok, valamint a parti ingatlanokra nehezedő nyomás miatt mára ipari ingatlanokon elhelyezkedő gyárak vették át a falusi kikötők halpincéinek szerepét, de ezek a gyárak mind a földrajzi területen találhatóak.

A hal kirakodását és feldolgozását Cornwall területén és Plymouth PL4 irányítószámú kikötői területén belül kell elvégezni.

Hírnév

Cornwall nevét és a „Cornish” (cornwalli) jelzőt évszázadokon át használták a halkészítményekkel összefüggésben, és így az elnevezés – hírből adódóan – szorosan kapcsolódik a földrajzi területen kifogott, kirakodott és feldolgozott halhoz.

Feljegyzések szerint szózott szardíniát (akkori ismert nevén „pilchard”-ot) először 1555-ben exportáltak a cornwalli Looe kikötőjéből. A XVII. és a XVIII. században ezek a kiviteli tevékenységek képezték a cornwalli halászati ipar alappilléret; a legnagyobb, mintegy 16 000 tonnányi fogást 1871-ben jegyezték fel. Európa katolikus országai voltak a célállomások, különösen Olaszország, melynek északi részén a terméket „Salacche Inglesi” néven ismerték.

A Cornish Sardine Management Association (Cornwalli Szardíniagazdálkodási Társaság) tagjainak kemény munkája és termékük kiemelkedő minősége révén az elmúlt 10 évben gyakorivá vált a cornwalli szardínia nevének használata és megnőtt a termék minőségének hírneve. A „Cornish Sardines” értékesítése mennyiségi növekedést ért el, különösen az Egyesült Királyság kiskereskedelmi piacain, ahol a termék komoly tekintélynek örvend.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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