

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 108/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

DOKUMENT JEDNOLITY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CORNISH SARDINES”

WE NR: UK-PGI-0005-0589-23.1.2007

CHOG (X) CHNP ()

1. **Nazwa:**

„Cornish Sardines”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Zjednoczone Królestwo

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.7 – Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Cornish Sardines to nazwa nadana rybie pelagicznej z gatunku *Sardina pilchardus*, która jest poławiana w promieniu sześciu mil od wybrzeża Kornwalii, a następnie wyładowywana i przetwarzana w hrabstwie Kornwalii. Potoczna nazwa tej ryby to *pilchard* (sardynka).

Cornish sardines to ryby o metalicznozielonym lub oliwkowym grzbiecie ze złotymi bokami i perłowo srebrną stroną brzuszną przechodzącą stopniowo w srebrzystą biel. Przygrzbietowe części boków pokrywają ciemne plamki, które niekiedy występują również w dwóch lub trzech rzędach w niższych partiach boków. Wielkość ryby może zmieniać się w czasie sezonu. Każdy kilogram sardynek musi zawierać od 9 do 18 sardynek.

Świeże mięso ryby jest jędrne i delikatne. Szybko jednak mięknie i w temperaturach powyżej 1 °C psuje się tym szybciej, im wyższa jest temperatura. Indywidualna wartość smakowa różni się w zależności od stopnia świeżości ryby i zawartości tłuszczu w mięsie.

Świeże *Cornish Sardines* powinny być żywo ubarwione i jędrne, większość łusek powinna być nienaruszona, a barwa skrzelii ciemnoróżowa lub czerwona. Ryby powinny być dobrze odżywione i mieć świeży zapach, a najlepsze są późnym latem, wtedy są niewysuszone i bardzo smaczne. *Cornish Sardines* mogą być sprzedawane w postaci świeżej lub mrożonej.

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.3. *Surowce:*

Nie dotyczy.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Nie dotyczy.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Ryby muszą być poławiane w obrębie obszaru znajdującego się w jurysdykcji Komitetu ds. Rybołówstwa Kornwalii (CSFC) – do sześciu mil od wybrzeża Kornwalii; muszą być wyladowywane i przetwarzane na terenie hrabstwa Kornwalii.

Przetwarzanie w tym kontekście jest rozumiane jako jedna z następujących czynności lub ich połączenie: filetowanie, odgławianie, patroszenie, zamrażanie, marynowanie, solenie i pakowanie.

- Filetowanie jest zdefiniowane jako ręczne lub mechaniczne oddzielanie głowy i kręgosłupa od mięsa.
- Odgławianie i patroszenie jest zdefiniowane jako usuwanie głowy i jelita, z jednoczesnym usunięciem płetwy ogonowej lub pozostawieniem jej.
- Zamrażanie jest zdefiniowane jako umieszczenie i przechowywanie całego produktu w temperaturze poniżej zera stopni Celsjusza, dzięki czemu przechodzi on w stan stały.
- Solenie lub marynowanie jest zdefiniowane jako konserwowanie produktu poprzez zredukowanie zawartości wody w produkcie w wyniku dodania soli lub kwasów w celu stworzenia niekorzystnego środowiska dla bakterii gnilnych.
- Pakowanie jest zdefiniowane jako umieszczanie w osobnych pojemnikach o pojemności mniejszej niż 10 kg.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Nie dotyczy.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Nie dotyczy.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego:

Hrabstwo Kornwalii łącznie z obszarem wód przybrzeżnych będącym w jurysdykcji Komitetu ds. Rybołówstwa Kornwalii (CSFC) – do sześciu mil od wybrzeża Kornwalii.

Jurysdykcja Rejonu Rybołówstwa Kornwalii została ustanowiona zarządzeniem na mocy ustawy *Sea Fisheries Regulation Act* z 1988 r. i uprawniała do wydawania rozporządzeń w celu regulowania połowów w obrębie okręgu. SCFC jest odpowiedzialny za ustawowe egzekwowanie przepisów dotyczących rybołówstwa w obrębie wybrzeża Kornwalii. Objęty jurysdykcją rejon przybrzeżny rozciąga się na 6 mil w głąb morza, czyli około 1 350 mil morskich.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Istnieje bardzo specyficzny związek między obszarem geograficznym a metodami stosowanymi w rybołówstwie obejmującymi połów, wyladunek i przetwarzanie *Cornish Sardines*: stanowią one dobrze udokumentowane, tradycyjne metody rybołówstwa. *Cornish Sardine* przyciąga do tego obszaru geograficznego środowisko, tj. warunki dostępne w płytkich wodach zatok w pobliżu wybrzeża Kornwalii. Wody te stanowią środowisko preferowane przez te ryby. Oscylacja północnoatlantycka jest najważniejszym zjawiskiem pogodowym obszaru Atlantyku, w którym leży Kornwalia, i jest ona zasadniczo odpowiedzialna za temperatury i pływy, które decydują również o tym, gdzie występuje fitoplankton, tj. podstawa pożywienia *Cornish Sardines*.

Specyficzny związek z obszarem geograficznym polega na tym, że połowy sardynek odbywają się wtedy, gdy ryby przepływają do tych płytkich zatok. Ta charakterystyczna technika połowowa przypomina tradycyjne praktyki poprzednich pokoleń.

Tradycyjnie ryby były poławiane, gdy przyplwały bliżej brzegu. W przeszłości zwiadowcy pełniący straż wypatrywali z klifów ławic ryb; gdy je zauważono, z punktów obserwacyjnych (za pomocą lokalnego semafora) naprowadzano na nie statki. Granicę obszaru wyznaczała linia leżąca w zasięgu wzroku widoczna ze szczytu klifów. Tradycja ta nie zaginęła; wiedzę o tym, gdzie gromadzą się ryby, przekazywano z pokolenia na pokolenie. Jedynie wypatrywanie ryb z wierzchołka klifu zostało zastąpione nowoczesną technologią. Wprowadzanie nowoczesnej technologii oznacza, że odległość od brzegu zwiększała się na przestrzeni dziesięcioleci, ale lokalne floty nadal pozostają w zasięgu wzroku z brzegu, podążając za rybami, które gromadzą się w płytkich wodach. Połowy ryb odbywają się w obrębie obszaru geograficznego wyznaczonego granicą 6 mil narzuconą przez CSFC, dlatego też obszar ten w pełni odpowiada obszarowi połowu ryb.

Ponieważ ryby są delikatne, trzeba je szybko wyładować. Małe łodzie przybywające z lokalnych portów w każdym z rejonów powracają do nich, przy czym wszystkie te porty leżą granicach Kornwalii. W ten sposób zachowana zostaje tradycja tego rybołówstwa.

5.2. Specyfika produktu:

Wieloletnia, historyczna tradycja oraz technika połowu, wyładunku i przetwarzania sardynek w specyficznym obszarze geograficznym stanowi podstawę związku z obszarem geograficznym. Ryby są obecnie poławiane za pomocą nowoczesnych, zrównoważonych technik połowowych, które zapewniają prawidłowe zarządzanie połowami.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu:

P o ł ó w

Cykl życia ryb wymusza na nich konieczność przebywania blisko brzegu. Pojawianie się ławic doprowadziło do powstania tradycyjnych metod połowu, w które z biegiem czasu zaczęły angażować się całe społeczności. Rybacy i miejscowi mieszkańcy razem uczestniczyli w połowach.

Choć metody zmieniły się, połowy tych ryb pozostały istotną częścią gospodarki Kornwalii. Różne floty nadal prowadzą połowy *Cornish Sardines* z portów, przystani i zatoczek rozrzuconych wzdłuż 329 mil linii brzegowej Kornwalii.

Wieloletnia tradycja łowienia ryb w tym obszarze jest w oczywisty sposób widoczna w umiejętnościach nabytych przez kornwalijskich rybaków. Umiejętności, które były przekazywane z pokolenia na pokolenie, obejmują zdolność lokalizowania sardynek, a także wynikające z doświadczenia delikatne obchodzenie się z narzędziami do połowów.

Udany połów zależy również od tradycyjnej zespołowej pracy statków – kilku statków z jednego portu lub grupy współpracujących firm.

Wyładunek i przetwarzanie

Dawniej w każdym porcie znajdowały się obiekty przeznaczone do przechowywania i przetwarzania ryb (*fish cellars*), a miejscowa ludność uczestniczyła we wszystkich pracach, aby dopilnować szybkiego przetworzenia ryb. Podobnie dziś delikatny charakter ryb wymaga ich szybkiego wyładunku. Łodzie wyładują ryby w lokalnych kornwalijskich portach, skąd są one przekazywane do fabryk w Kornwalii, gdzie są pakowane, przechowywane i przetwarzane.

Ryby są przetwarzane na określonym obszarze hrabstwa Kornwalii. Obszar ten obejmuje tradycyjne zatoczki i porty, w których dawniej były przetwarzane ryby. Nowoczesna technologia i normy higieny oraz wzrost zainteresowania terenami nadmorskimi sprawiły, że rolę dawnych przechowalni i przetwórnicy ryb zlokalizowanych w wiejskich portach przejęły zakłady usytuowane na terenach przemysłowych, ale wszystkie te zakłady nadal znajdują się w Kornwalii, zgodnie z opisem obszaru geograficznego.

Świeże ryby, w całości, umieszcza się w lodzie i w przenośnych lodówkach o pojemności ok. 10 kg w celu dostarczenia ich do klientów. W innych przypadkach ryby są mrożone i pakowane w pudła lub torby izotermiczne, a następnie dostarczane klientom. Ryby muszą być przetwarzane na obszarze Kornwalii.

Renoma

Nazwa Kornwalii i „Cornish” używana jest od wieków w odniesieniu do produktów rybnych, dlatego też jej renoma jest silnie związana z rybami poławianymi, wyładowywanymi i przetwarzanymi na odnośnym obszarze geograficznym.

Pierwszy zarejestrowany eksport solonych sardynek (znanych wówczas pod nazwą *pilchards*) miał miejsce w 1555 r. w kornwalijskim porcie Looe. W XVII i XVIII wieku eksport tych ryb stał się jednym z filarów kornwalijskiego przemysłu rybnego z największą zarejestrowaną liczbą wyładunków, która w 1871 r. odpowiadała 16 000 ton. Głównymi odbiorcami były europejskie kraje katolickie, szczególnie Włochy, gdzie produkt znany był, na północy, pod nazwą „Salacche Inglesi”.

Stosowanie nazwy *Cornish Sardine* i renoma dotycząca jakości produktu jeszcze bardziej rozpowszechniły się na przestrzeni ostatnich 10 lat dzięki wyłożonej pracy członków Stowarzyszenia ds. Zarządzania *Cornish Sardine* i wysokiej jakości ich produktu. Sprzedaż *Cornish Sardines* wzrosła szczególnie na rynku detalicznym Zjednoczonego Królestwa, na którym cieszą się one dużym uznaniem.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

<http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/pfn/products/documents/cornishsardines-pdo.pdf>
