

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 19/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „CORNISH SARDINES”

Nr UE: UK-PGI-0105-01306 – 29.1.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Cornish Sardine Management Association
Adres: Admiralty Boat House
The Strand
Newlyn
Penzance
Cornwall TR18 5HL
ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO
Tel. +44 1736364324
E-mail: info@seafoodcornwalltraining.co.uk i r_caslake@seafish.co.uk

Cornish Sardine Management Association (CSMA) reprezentuje wszystkie statki połowiące sardynki sieciami pierścieniowymi i przetwórców zajmujących się sardynkami, w granicach określonych w niniejszym dokumencie.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Zjednoczone Królestwo

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: aktualizacja danych dotyczących grupy składającej wniosek

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Zmiany były konieczne ze względu na:

- aktualizację nazwy organu zarządzającego rybołówstwem wymienionego w specyfikacji produktu „Cornish Sardines”. Nazwa „Cornish Sea Fisheries Committee” (CSFC) została zastąpiona przez nazwę „Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority” (CIFCA),
- aktualizację praktyki wyładunku „Cornish Sardines”. Ze względu na przemieszczanie się ryb dalej na wschód oraz w trosce o utrzymanie standardów jakości ryb stało się konieczne rozszerzenie obszaru geograficznego w celu włączenia do niego portu w Plymouth, wyłącznie dla celów wyładunku i przetwarzania; strefa połowów pozostanie niezmieniona i odnosi się do obszarów morskich nowej jurysdykcji (dystryktu) *Cornwall Inshore Fisheries and Conservation* (CIFCA). Ta zmiana praktyk w branży powstała w wyniku przemieszczenia bardziej na wschód ławic sardynek. Do przemieszczenia doszło prawdopodobnie z powodu zmian prądów oceanicznych spowodowanej zmianą klimatu. Temperatura wody na wschodzie wynosiła średnio o 2 stopnie Celsjusza więcej zgodnie z zapisami satelitarnymi *Plymouth Marine Laboratories* i zapisami z boi, które również wskazują na wzrost populacji stada zooplanktonu, którym żywią się dorosłe sardynki. Delikatna budowa tych ryb wymaga szybkiego wyładowywania ich i przetwarzania na lądzie w celu utrzymania jakości i wysokich standardów. Kierowanie się ławic sardynek na wschód w wyznaczonym obszarze geograficznym wymaga włączenia portu w Plymouth – jedyne niezależnego od pływów portu na wschodnim krańcu obszaru odłowu, umożliwiającego obsługę, wyładunek i przetwarzanie ryb w wymaganym terminie – jako punktu wyładunku i przetwórstwa. Zgodnie z długą tradycją statki poławiające „Cornish Sardine” mają swoją bazę w porcie Plymouth, ze względu na jego bliskość do łowisk. Port ten od dawna odgrywa decydującą rolę w połowach niewodem, jak odnotował Crispin Gill w 1979 r. w swojej książce „Plymouth – A New History”. Już w XVI w. wspomniano o kupcach w Plymouth rozwijających rynek eksportowy sardynek. Na całym obszarze Plymouth kupcy budowali piwnice służące do przetwarzania i przechowywania ryb. W zapisach z lat 1889–1890 dotyczących połowów takłami śledzi i sardynek stwierdzono: „wszyscy kupcy sardynek (*pilchards*) z regionu południowo-zachodniego mieli w pewnych okresach bazę w Plymouth”.

Plymouth tradycyjnie oferowało rynek o możliwościach wyładunku i przetwarzania koniecznych do sprzedaży, przetwórstwa i dystrybucji sardynek, zachowując jednocześnie jakość dzięki zminimalizowaniu czasu pomiędzy połowem a wyładunkiem. Plymouth nadal sprawuje tę rolę, jak również oferuje rybakom warunki do czyszczenia i reperacji sieci przy zastosowaniu tradycyjnych technik. Atutem Plymouth jako portu, ważnym dla połowów „Cornish Sardine”, jest również bezpieczeństwo i zapewnienie statkom bezpiecznego schronienia podczas złej pogody. Statki poławiające na obszarze Plymouth Sound, jeśli nie wyładowałyby ryb w Plymouth, musiałyby przepływać do portów na zachodzie, nie mając po dopłynięciu gwarancji na znalezienie schronienia ze względu na charakteryzujące te porty pływy, takie jak Looe i Polperro. Długi czas przepływania do tych portów miałby wpływ na bezpieczeństwo załadowanych statków zmuszonych do dłuższych rejsów w celu wyładunku. Dłuższy czas podróży wpływałby również negatywnie na jakość połowu.

a) Opis

Powód zmiany:

aktualizacja odniesienia do obszaru geograficznego w celu uwzględnienia wnioskowanej zmiany obszaru geograficznego;

Nowe brzmienie:

„»Cornish Sardines« to nazwa nadana rybie pelagicznej z gatunku *Sardina pilchardus*, która jest poławiana, wyładowywana i przetwarzana na wyznaczonym obszarze geograficznym. Potoczna nazwa tej ryby to *pilchard* (sardynka)”.

b) *Obszar geograficzny*

Powód zmiany:

aktualizacja danych organów rządowych oraz rozszerzenie obszaru geograficznego o obszar Plymouth (wyłącznie w kontekście wyładunku i przetwarzania), który objęty jest kodem pocztowym PL4; strefa połowów morskich pozostanie niezmienną (obszary morskie jurysdykcji *Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority* (CIFCA), analogiczne do obszarów określonych przez *Cornish Sea Fisheries Committee* (CSFC) do połowów). Ten kod pocztowy obejmuje obszar doku wyładunkowego i targu rybnego w Plymouth.

Jest to konieczne, aby uwzględnić przepływ ławic sardynek, które przemieściły się w kierunku wschodnim. Do przemieszczenia doszło prawdopodobnie z powodu zmiany prądów oceanicznych spowodowanej zmianą klimatu. Temperatura wody na wschodzie wynosiła średnio o 2 stopnie Celsjusza więcej zgodnie z zapisami satelitarnymi *Plymouth Marine Laboratories* i zapisami z boi, które również wskazują na wzrost populacji stada zooplanktonu, którym żywią się dorosłe sardynki.

Nowe brzmienie:

„Hrabstwo Kornwalii. Połów sardynek definiuje się jako obszary morskie jurysdykcji *Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority* (CIFCA) (znane również jako dystrykt CIFCA) – do sześciu mil od wybrzeży Kornwalii. Obszar portu Plymouth objęty kodem pocztowym PL4 został również włączony, jedynie na potrzeby wyładunku i przetwarzania.

Sięga on od okręgu *Marsland Mouth* na północnym wybrzeżu Kornwalii po zachodni skraj *Plymouth Breakwater* w *Plymouth Sound* na południowym wybrzeżu, w odniesieniu do wszystkich wód poza sześciomilowym pasem, oraz obejmuje rzeki i ujścia rzek do granic pływów. Obszar mierzony jest od linii podstawowych wyznaczonych w 1983 r. (stan na dzień 25 stycznia 1983 r.), które można liczyć od skał widocznych w morzu, w tym *Eddystone Rock*, i innych skał widocznych jedynie podczas odpływu (ang. *low tide elevations*). Linie podstawowe są zgodne z rozporządzeniem królewskim dotyczącym wód terytorialnych z 1964 r. (1965 III, s. 6452 A, zmienionym przez rozporządzenie królewskie z 1979 r. (1979 II, s. 2866)”.

c) *Dowód pochodzenia*

Powód zmiany:

aktualizacja danych organów rządowych;

Akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Podczas połowów (jeszcze podczas przebywania na statku) rybacy zapisują informacje dotyczące pojemności, lokalizacji, głębokości i metod połowowych, a także przyłówów itp. Informacje te są zbierane przez *Cornish Sardine Management Association* (CSMA) na potrzeby rejestrowania w bazach danych. CSMA wymaga, aby kapitanowie i właściciele rejestrowali informacje szczegółowe dotyczące połowów oraz przedkładali je CSMA. Informacje te stanowią dowód na to, że produkt został złowiony w wyznaczonym obszarze geograficznym. Dostęp do tych informacji jest bezpłatny dla CIFCA i *Marine Management Organisation* (organizacja zarządzania zasobami morskimi), a zebrane dane CSMA wykorzystuje do oceny rocznego połowu na jednostkę nakładu”.

Akapit trzeci otrzymuje brzmienie:

„Wszystkie połowy są rejestrowane i monitorowane przez CIFCA i *Marine Management Organisation* (MMO)”.

d) *Metoda produkcji*

Powód zmiany:

usunięcie odniesienia do nieaktualnych danych organów rządowych i uwzględnienie proponowanego włączenia portu Plymouth do opisu obszaru geograficznego w kontekście przetwarzania.

Akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Statki rozpoczynają połowy z portów na wyznaczonym obszarze geograficznym, do połowu »*Cornish Sardines*« stosują sieci pierścieniowe i pławnice”.

Akapit drugi otrzymuje brzmienie:

„»Cornish Sardines« wciągane są na pokład sieciami pierścieniowymi lub pławnicami. Na pokładzie »Cornish Sardines« obkłada się lodem w celu utrzymania jakości i świeżości. Statki stosują pojemniki izotermiczne, a niektóre z nich ładownie do przechowywania ryb w warunkach chłodniczych, zanim połowy zostaną przewiezione na ląd”.

Akapit trzeci otrzymuje brzmienie:

„Na lądzie sardynki są sprzedawane handlowcom i przetwórcom bezpośrednio ze statku lub na giełdzie rybnej. Kupcy zabierają ryby z nabrzeża lub z targu do swych lokalnych fabryk. Rybacy zapisują, jacy przetwórcy kupili od nich ryby, w celu zapewnienia identyfikowalności w całym łańcuchu dostaw”.

Powód zmiany:

Aktualizacja tekstu w ramach ostatniego tiret dotyczącego pakowania. Zniesiono obowiązek pakowania po 10 kilogramów lub mniej, ponieważ taka praktyka została zarzucona.

Zmiana w ustępie czwartym:

Usuwa się podpunkt 5: „Opakowania oznaczają pojedyncze pojemniki o masie mniejszej niż 10 kg”.

Akapit piąty otrzymuje brzmienie:

„Jeśli są w całości, świeże ryby pakuje się w lód i pojemniki chłodzące, aby przewieźć je do klientów. W innych przypadkach ryby są mrożone i pakowane w pudła lub torby izotermiczne, a następnie dostarczane klientom”.

e) *Związek*

Powód zmiany:

Aktualizacja danych wymienionych organów rządowych i włączenie Plymouth tam, gdzie wskazuje się obszar geograficzny przetwarzania.

Zmiana w ustępie piątym:

Sformułowanie „obszaru geograficznego wyznaczonego przez CSFC granicą 6 mil” zastępuje się sformułowaniem „obszaru geograficznego wyznaczonego zmienioną przez CIFCA granicą 6 mil”.

Ustęp ósmy (przedostatni akapit) otrzymuje brzmienie:

„Delikatna budowa ryb wymaga ich szybkiego wyładunku. Łodzie powracają do lokalnych portów, skąd ryby są przekazywane do fabryk, gdzie są pakowane, przechowywane i przetwarzane. Wyładunki i przetwarzanie »Cornish Sardines« odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym rejonu połowowego CIFCA, w Kornwalii i obszarze administracyjnym/portowym portu Plymouth objętym kodem pocztowym PL4. Obszar ten obejmuje tradycyjne zatoczki i porty, w których dawniej były przetwarzane ryby. Nowoczesna technologia i normy sanitarne 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 wyznaczonym obszarze geograficznym”.

f) *Inne*

Konieczna jest zmiana sekcji 2 w specyfikacji produktu, która zawiera szczegółowe informacje dotyczące grupy składającej wniosek. Jest to niezbędne w celu uwzględnienia zmian adresów i danych kontaktowych.

JEDNOLITY DOKUMENT

„CORNISH SARDINES”

Nr UE: UK-PGI-0105-01306 – 29.1.2015

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Cornish sardines”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Zjednoczone Królestwo

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.7 Świeże ryby, mięczaki i skorupiaki oraz produkty na bazie ryb

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Cornish Sardines” to nazwa nadana rybie pelagicznej z gatunku *Sardina pilchardus*, która jest poławiana, wyładowywana i przetwarzana na wyznaczonym obszarze geograficznym. 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 ryb 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.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ryby muszą być poławiane w granicach obszaru znajdującego się w jurysdykcji Cornish Inshore Fisheries and Conservation Authority, a wyładowane i przetworzone na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

— 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.

Jeśli są w całości, świeże ryby pakuje się w lód i pojemniki chłodzące, aby przewieźć je do klientów. W innych przypadkach ryby są mrożone i pakowane w pudła lub torby izotermiczne, a następnie dostarczane klientom.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

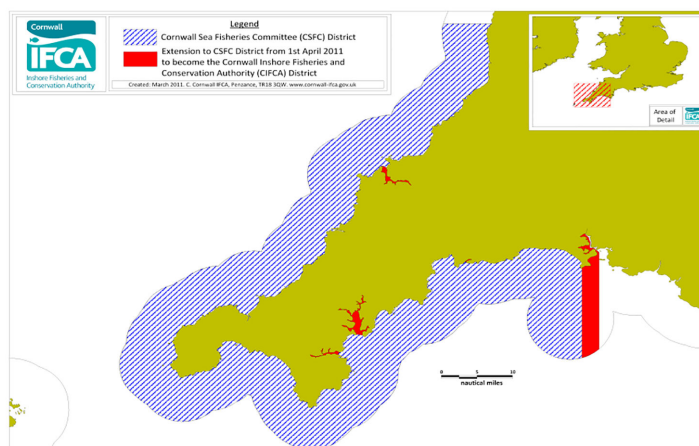
3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Hrabstwo Kornwalii. Połów sardynek definiuje się jako obszary morskie jurysdykcji Cornwall Inshore Fisheries and Conservation Authority (CIFCA) (znane również jako dystrykt CIFCA) – do sześciu mil od wybrzeży Kornwalii. Obszar portu Plymouth objęty kodem pocztowym PL4 został również włączony, jedynie na potrzeby wyładunku i przetwarzania.

Sięga on od okręgu Marsland Mouth na północnym wybrzeżu Kornwalii po zachodni skraj Plymouth Breakwater w Plymouth Sound na południowym wybrzeżu, w odniesieniu do wszystkich wód poza sześciomilowym pasem, oraz obejmuje rzeki i ujścia rzek do granic pływów. Obszar mierzony jest od linii podstawowych wyznaczonych w 1983 r. (stan na dzień 25 stycznia 1983 r.), które można liczyć od skał widocznych w morzu, w tym Eddystone Rock, i innych skał widocznych jedynie podczas odpływu (ang. *low tide elevations*). Linie podstawowe są zgodne z rozporządzeniem królewskim dotyczącym wód terytorialnych z 1964 r. (1965 III, s. 6452 A, zmienionym przez rozporządzenie królewskie z 1979 r. (1979 II, s. 2866).



5. Związek z obszarem geograficznym

Istnieje bardzo specyficzny związek między obszarem geograficznym a metodami stosowanymi w rybołówstwie obejmującymi połowy, wyładunek i przetwarzanie „Cornish Sardines”: stanowią one dobrze udokumentowane, tradycyjne metody rybołówstwa. „Cornish Sardines” przyciąga do tego obszaru geograficznego środowisko, tj. warunki dostępne w płytkich wodach zatok wyznaczonego obszaru geograficznego. Wody te stanowią środowisko preferowane przez te ryby. Oscylacja północnoatlantycka jest najważniejszym zjawiskiem pogodowym obszaru Atlantyku, w którym leży wyznaczony obszar geograficzny, 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 przypływały 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 CIFCA, dlatego też obszar ten w pełni odpowiada obszarowi połowu ryb. Ponieważ ryby są delikatne, manipulowanie nimi i bliskość portu wyładunku mają podstawowe znaczenie dla wyładowanego produktu.

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

Połowy

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 regionu południowo-zachodniego. Różne floty nadal prowadzą połowy „Cornish Sardines” z portów, przystani i zatoczek leżących na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Wieloletnia tradycja łowienia „Cornish Sardines” w tym obszarze jest w oczywisty sposób widoczna w umiejętnościach nabytych przez rybaków połowiących sardynki. Umiejętności, które były przekazywane z pokolenia na pokolenie, obejmują nie tylko zdolność lokalizowania sardynki i ich złowienie, ale także wynikające z doświadczenia delikatne obchodzenie się z narzędziami do połowów sprzyjające utrzymaniu jakości produktu.

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 zapewnić szybkie przetworzenie ryb. Podobnie dziś delikatny charakter ryb wymaga ich szybkiego wyładunku. Łodzie wyładują ryby w lokalnych portach, skąd są one przekazywane do fabryk, gdzie są przetwarzane, przechowywane i pakowane.

Ryby przetwarza się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Obszar ten obejmuje tradycyjne zatoczki i porty, w których przetwarzanie miało miejsce w przeszłości. Nowoczesna technologia i normy sanitarne oraz wzrost zainteresowania terenami nadmorskimi sprawiły, że rolę dawnych przechowalni i przetwórci ryb zlokalizowanych w wiejskich portach przejęły zakłady usytuowane na terenach przemysłowych, ale wszystkie te zakłady nadal znajdują się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Wyładunek oraz przetwarzanie ryb muszą odbywać się w obrębie obszaru Kornwalii i obszaru portowego Plymouth, którym odpowiada kod pocztowy PL4.

Renoma

Nazwa Kornwalii i przymiotnik: kornwalijski używane są od wieków w odniesieniu do produktów rybnych, dlatego też ich renoma jest silnie związana z rybami poławianymi, wyładowywanymi i przetwarzanymi na odnośnym obszarze geograficznym.

Pierwszy zarejestrowany eksport solonych sardynki (znanych wówczas pod nazwą *pilchards*) miał miejsce w 1555 r. w kornwalijskim porcie Looe. W XVII i XVIII w. 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 Sardines” i renoma dotycząca jakości produktu jeszcze bardziej rozpowszechniły się na przestrzeni ostatnich 10 lat dzięki wyjątkowej pracy członków stowarzyszenia Cornish Sardine Management Association 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

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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