

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 108/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CORNISH SARDINES”

EK-szám: UK-PGI-0005-0589-23.1.2007

OFJ (X) OEM ()

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 halak, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

A „Cornish Sardines” (cornwalli szardínia) elnevezés a cornwalli parttól hat mérföldig terjedő körzeten belül fogott, Cornwall megyében kirakodott és feldolgozott, a *sardina pilchardus* fajhoz tartozó nyíltvízi halat jelöli. A hal közhasználatú neve „pilchard”.

A „Cornish Sardines” hátának színe metál- vagy olívazöld, 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 változhat ugyanazon a szezonon belül. 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 °C fok fölé emelkedik. A szardínia íze változó erősségű a hal frissessége és húsanak zsírtartalma szerint.

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

(¹) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.3. Nyersanyagok:

Nem alkalmazható

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termék esetében):

Nem alkalmazható

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A halat a *Cornwall Sea Fisheries Committee (CSFC)* (Cornwalli Tengeri Halászati Bizottság) joghatósági területén kell kifogni, vagyis a cornwalli parttól hat mérföldig terjedő körzeten belül, és Cornwall megyében kell kirakodni és feldolgozni.

Ebben az összefüggésben feldolgozásnak minősül a filézés, a fej eltávolítása, a kizsigerezés, a fagyasztás, a pácolás, a sózás és a csomagolás 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.
- Csomagoláson 10 kg-nál kisebb adagok egyedi tárolóedénybe történő csomagolását kell érteni.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

Nem alkalmazható

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Nem alkalmazható

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Cornwall megye, beleértve a *Cornwall Sea Fisheries Committee (CSFC)* joghatósági területébe tartozó cornwalli tengerparti területeket is – a cornwalli parttól hat mérföldig terjedő körzeten belül.

A *Cornish Sea Fisheries District* joghatósági területét az 1888. évi *Sea Fisheries Regulation Act* rendelkezése hozta létre, egyúttal felhatalmazást adva a körzeten belüli tengeri halászat szabályozására vonatkozó működési szabályok létrehozására. A CSFC felelős a halászati jogszabályok a cornwalli part környezetében történő törvényes végrehajtásáért. A bizottság által felügyelt partszakasz közzete 6 mérföldig terjed a nyílt tengeren, mintegy 1 350 tengeri mérföld.

5. Kapcsolat a földrajzi környezettel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

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 cornwalli parthoz közeli öblök sekély vizei által nyújtott körülmények vonzzák a területre. Ezek a vizek a lehető legkedvezőbb környezetet biztosítják a halmak számára. Az atlanti térségben, és azon belül Cornwall megyében 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 kapcsolódó 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 belesznek a CSFC 6 mérföldes határába, így a terület jól jellemzi a halászati területet.

Mivel a hal sérülékeny, kirakodásának gyorsan kell történnie, és így a helyi kikötőkből érkező kis hajók minden területen a saját helyi kikötőjükbe térnek vissza, melyek mind Cornwallban vannak. Ez egy olyan öröklődő hagyomány, mely ezt a halászatot jellemzi.

5.2. A termék sajátosságai:

A szardíniának a 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.

5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

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 Cornwall gazdaságának létfontosságú része maradt. Továbbra is számos hajóflotta halássza a „Cornish Sardines”-t a 329 mérföld hosszúságú cornwalli partszakaszon elszórtan elhelyezkedő kikötőkben és kis öblökben.

A cornwalli halászok által elsajátított készségek jól tükrözik a területen folytatott halászat régi hagyományát. A szardínia helyének fellelése és a halászeszköz tapasztalt és kifinomult használata is a nemzedékről nemzedékre átadott készségek körébe tartozik.

A fogás sikerét az egy csapatként dolgozó hajók hagyománya is befolyásolja; számos egyazon kikötőtől 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 cornwalli kikötőikbe, és a hal onnan cornwalli gyárakba kerül csomagolás, tárolás és feldolgozás céljából.

A hal feldolgozása Cornwall megye meghatározott 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 Cornwallban találhatóak, és a földrajzi terület jól jellemzi őket.

A friss halat egészben jégbe és 10 kilós vagy ennél kisebb hűtőládákba csomagolják a vásárlókhoz történő szállításhoz. Máskülönben a halat lefagyasztják és fagyasztott tárolásra alkalmas dobozokba vagy zacskókba csomagolják, majd így szállítják a vásárlókhoz. A halfeldolgozás minden fázisának Cornwall területén belül kell történnie.

Hír név

Cornwall nevét és a cornwalli jelzót 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 kikötőből. A XVII. és a XVIII. században ezek a kivitelek jelentették a cornwalli halászati ipar alapját, a mintegy 16 000 tonnányi 1871-es legnagyobb jegyzett fogással. Európa katolikus országai voltak a célállomások, különösen Olaszország, melynek északi részén a terméket „Salacche Inglesi” néven ismerték.

A *Cornish Sardine Management Association* (Cornwalli Szardínia Gazdálkodási 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:

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