

Publikacja wniosku 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

(2016/C 455/08)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽²⁾

„WEST WALES CORACLE CAUGHT SEWIN”

Nr WE: UK-PGI-0005-01180 – 12.11.2013

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa**

„West Wales Coracle Caught Sewin”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

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, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„West Wales Coracle Caught Sewin” to nazwa ryb z gatunku *Salmo trutta* (pol. troć wędrowną), które zostały złowione przy użyciu tradycyjnej walijskiej metody połowów z lekkich łodzi zwanych korakłami.

Świeże „West Wales Coracle Caught Sewin” mają jasnosrebrną barwę oraz liczne czarne cętki rozmieszczone powyżej i poniżej linii bocznej. Mięso troci wędrownej jest jędrne, o zwartej konsystencji i charakteryzuje się świeżym rybim zapachem; ma charakterystyczny bladoróżowy kolor, aczkolwiek może się on nieznacznie różnić, gdy ryby żerują wyłącznie na morzu, a dieta morska zmienia zabarwienie mięsa.

„West Wales Coracle Caught Sewin” są wyjątkowe, ponieważ są poławiane w dolnym biegu i wodach pływowych tuż po tym, jak wpływają do rzeki z morza. Oznaką „świeżości” jest to, że podczas patroszenia często znajdowane są elementy morskiej diety, takie jak dobijaki. Ryby są świeże, o jędrnym mięsie i rozwiniętych mięśniach najwyższej jakości, czemu zawdzięcza się zwartą konsystencję. Mają one wyraźnie wydłużony, smukły kształt, a dzięki swoim długim wędrówkom w morzu i wysokiej jakości morskim żerowiskom nie magazynują nadmiernie tłuszczu. Ogólnie kształt i wielkość „West Wales Coracle Caught Sewin” mogą być różne, ponieważ są to zwierzęta żyjące na wolności. „Wales Coracle Caught Sewin” nie zawierają żadnych sztucznych dodatków ani barwników.

Masa minimalna „West Wales Coracle Caught Sewin” wynosi 1 kg, a maksymalna 10 kg. „West Wales Coracle Caught Sewin” powinny mieć doskonałe cętkowanie, a ich ogon, płetwy i głowa powinny być pozbawione zniekształceń. Ryby są okrągłe i dość masywnie zbudowane. Rozwidlenie płetwy ogonowej jest zwykle kwadratowe lub wypukłe. Nasada ogona jest szeroka, a górna szczeka wykracza poza tylną krawędź oka. W trakcie połowów korakłami „West Wales Coracle Caught Sewin” są poławiane pojedynczo, a nie grupowo, i dlatego ryba nie jest tak podatna na uszkodzenia mięsa i zniekształcenia, do których często dochodzi w przypadku troci hodowlanych lub ryb morskich złowionych przy pomocy sieci dryfujących. Ma to pozytywny wpływ na walory smakowe „West Wales Coracle Caught Sewin”, których nienaruszone mięso jest jędrne, a jego konsystencja zwarta.

Po ugotowaniu „West Wales Coracle Caught Sewin” ma miękki, subtelny, charakterystyczny „maślany” smak z lekko „orzechową” nutą oraz wyjątkowy (miękki i czysty), świeży aromat.

„West Wales Coracle Caught Sewin” sprzedaje się przede wszystkim w całości i głównie świeżo złowione, chociaż można je też sprzedawać w stanie zamrożonym.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

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

—

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

Połowy „West Wales Coracle Caught Sewin” należy prowadzić przy użyciu tradycyjnych łodzi zwanych korakami podczas sezonu połowów tego gatunku, który różni się w zależności od tego, w której z 3 rzek w zachodniej Walii prowadzi się te połowy:

— Tywi: 1 marca – 31 lipca,

— Teifi: 1 kwietnia – 31 sierpnia,

— Taf: 1 marca – 31 lipca.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

—

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny to wymienione poniżej części rzek Tywi, Taf i Teifi w zachodniej Walii:

Rzeka Tywi

W tej części, która leży między wyobrażoną linią przebiegającą bezpośrednio przez rzekę Tywi od przepompowni kolejowej w pobliżu starych zakładów metalowych, zgodnie z systemem British National Grid (NGR) mniej więcej na wysokości południka SN 420205 a wyobrażoną linią przecinającą rzekę Tywi mniej więcej na wysokości południka SN 394137 (NGR).

Rzeka Teifi

W tej części rzeki, która leży między mostem Cardigan a mostem Llechryd.

Rzeka Taf

W części leżącej między głównym mostem drogowym na drodze A477 pomiędzy Carmarthen a Pembroke oraz około 1,6 km w dół rzeki do wyobrażonej linii przecinającej rzekę Taf między punktem Wharley a punktem Ginst.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Walijska troć wędrowna (*sewin*) stanowi szczepek genetyczny ryby dostosowanej do warunków lokalnych, która rośnie szybciej i żyje dłużej niż trocie z innych regionów. Charakteryzuje się masą większą niż średnia oraz zdolnością do odbycia tarła w następujących po sobie latach. Przez Walię płyną niektóre z najbardziej produktywnych pod względem produkcji troci wędrownych rzek na Wyspach Brytyjskich. Na przestrzeni ostatnich 5 lat w rankingu 30 najbardziej obfitujących w troć wędrowną rzek w Walii rzeka Tywi utrzymywała się na pierwszym, a rzeka Teifi na drugim miejscu. Wody w rzekach Taf, Tywi i Teifi są bardzo wysokiej jakości i są regularnie monitorowane, a ich stan jest rejestrowany przez organizację Natural Resources Wales. Źródła wszystkich 3 rzek leżą w Górach Kambryjskich lub Wzgórzach Preseli na obszarach wiejskich, na których przeważają użytki zielone i brak jest przemysłu. Zarówno rzeka Tywi, jak i Teifi zostały zaklasyfikowane jako obszary specjalnej ochrony na mocy dyrektywy siedliskowej. Poziom zanieczyszczenia wspomnianych trzech rzek jest bardzo niski, przyznano im status „klasy A”, co oznacza, że rzeki mają „ekosystemy naturalne i bardzo dobre łososiowe i karpiove łowiska”. Wysoka jakość wód rzecznych przyczynia się do wielkości, doskonałego stanu i nieskazitelnego cętkowania troci wędrownych poławianej przy pomocy korakli.

Charakterystyczne dla Walii połowy przy pomocy korakli stanowią tradycyjną metodę połowu ryb wędrownych i są jedyną dozwoloną metodą połowu w tych rzekach, w których mogą być poławiane i na których mogą być sprzedawane trocie wędrowe. Jest to prastara metoda, której istnienie udokumentowano w XI wieku (oraz wcześniej), a która przetrwała do XXI wieku i pozostaje „żywą tradycją”. Chociaż korakle były kiedyś powszechnie

stosowane w całej Walii, obecnie są one używane wyłącznie na rzekach Taf, Tywi i Teifi. Te rzeki są jedynymi miejscami w Europie, gdzie połowy korakłami (z wykorzystaniem korakli specjalnego typu) są wciąż praktykowane. Jeden z rybaków prowadzących połowy korakłami na rzece Tywi pochodzi z rodziny, która zajmuje się tego rodzaju połowami od ponad 300 lat. Walijskie korakle to małe, owalne łodzie z deską pośrodku służącą jako siedzenie. Są one wytwarzane ręcznie z jesionu i wierzby i mają konstrukcję plecioną. Każdy korakl może pomieścić jednego rybaka i napędzany jest jednym wiosłem. Prowadzenie połowów za pomocą walijskich korakli polega na tym, że para korakli płynie równolegle, ciągnąc zawieszoną pomiędzy nimi sieć. Połowy prowadzi się głównie nocą, żeby trocie wędrowne nie zobaczyły cienia łodzi lub zbliżającej się do nich sieci. Połowy walijskimi korakłami są ściśle uregulowane przepisami zezwalającymi na prowadzenie tych połowów wyłącznie w dolnym biegu i wodach pływowych tych rzek. Linie rozgraniczające są określone w regulaminach rybackich. Wszyscy walijscy rybacy prowadzący te połowy muszą posiadać zezwolenie, a sieci do połowów korakłami są objęte prawodawstwem.

Trocie wędrowne płyną na tarlisko korytem rzeki wzdłuż jej brzegów. Rybacy połowiący korakłami posiadli tę wiedzę na przestrzeni wieków. Sieć jest ciągniona po dnie rzeki, obciążona ołowianymi ciężarkami. W sieć łowi się ryby płynące w nurcie do wysokości 18 cali nad dnem rzeki, natomiast ryby płynące powyżej tej wysokości nie zostają schwytane. Kluczową umiejętnością związaną z połowami korakłami i produkcją sieci rybackich do tych połowów jest znajomość unikalnego systemu rozmieszczania ciężarków ołowianych przyczepianych do sieci, w odniesieniu do ich liczby i masy. System ten jest skomplikowany i opiera się na ciągu Fibonacciego, który jest ciągiem liczb naturalnych. Systemu tego rybacy uczą się w praktyce, a stosowanie go jest umiejętnością przekazywaną z pokolenia na pokolenie.

Prowadzenie połowów troci wędrownej, w celu sprzedaży, w inny sposób niż za pomocą korakli jest nielegalne. Ułatwia to monitorowanie i zapewnia identyfikowalność wszystkich złowionych osobników „West Wales Coracle Caught Sewin”.

Sezon połowów wędami (wyłącznie w celach sportowych) rozpoczyna się i kończy później niż sezon połowów korakłami.

Trocie wędrowne złowione na wędy narażone są na kontakt z błotem i mułem rzeczonym przez dłuższy czas, co sprawia, że ryby mają bardziej ziemisty smak, a mięso zmienia kolor pod wpływem spadających do wody liści, kiedy ryby leżą biernie w zagłębieniach rzeki. Ta bierność powoduje uszczuplenie zgromadzonych przez nie rezerw.

5.2. Specyfika produktu

„West Wales Coracle Caught Sewin” to ryby wędrowne, które mogą żyć w słodkiej wodzie rzek oraz w morzach. Cykl życia troci wędrownej rozpoczyna się w rzekach Teifi, Taf i Tywi; potem ryby migrują do morza, gdzie żerują i rosną, a następnie wracają do tej samej rzeki na tarło. Mięśnie ryb żyjących na wolności są bardziej rozwinięte niż mięśnie ryb hodowlanych z powodu odległości pokonywanej w trakcie migracji i wysokiej jakości żerowisk na morzu. Ryby odżywiają się w trakcie pobytu na morzu i to tam właśnie gromadzą swoje rezerwy energetyczne.

Dzięki rozwiniętym w trakcie wędrówek migracyjnych mięśniom mięso ryb jest zwarte i jędrne, bez nadmiaru tłuszczu. Te właściwości zostają zachowane dzięki metodzie połowów, która gwarantuje, że ryby zostały złowione w najlepszym momencie, zaraz po wpłynięciu do rzeki w jej dolnym biegu i wodach pływowych, zanim staną się one w charakterystyczny sposób bierne w środowisku rzeczonym, a ich rezerwy tłuszczu zostaną uszczuplone. Dzięki temu „West Wales Coracle Caught Sewin” ma miękki, subtelny, charakterystyczny „maślany” smak z lekko „orzechową” nutą oraz wyjątkowy (miękki i czysty), świeży aromat, a jego mięso jest jędrne, o gęstej konsystencji.

Sieci do połowów korakłami mają selektywny rozmiar oczek, nie mniejszy niż 10 cm, co oznacza, że mniejsze trocie mogą uciec: zapewnia to zrównoważony charakter połowów korakłami. Przy użyciu węd poławia się mniejsze ryby.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Podstawą do złożenia wniosku o ChOG są właściwości produktu o wyjątkowej jakości wynikające z:

- jakości słodkiej wody, gdzie ryby się rodzą i do której wracają w celach rozrodu,
- dystansu, jaki muszą pokonać w trakcie migracji na morzu,
- wysokiej jakości morskich żerowisk. Ryby odżywiają się w trakcie pobytu w morzu i to tam właśnie gromadzą swoje rezerwy energetyczne w postaci białka w tkance mięśniowej;

— faktu, że połowy korakłami są tradycyjną metodą połowów, w trakcie której ryby są poławiane pojedynczo w doskonałej kondycji, tuż po tym jak wpływają do rzeki z morza, zanim ich zasoby energetyczne ulegną uszczupleniu. Oznaką „świeżości” jest to, że podczas patroszenia „West Wales Coracle Caught Sewin” często znajdowane są elementy morskiej diety, takie jak dobijaki.

Wymienione powyżej czynniki sprawiają, że ryby są świeżym, nieskazitelnym produktem o jędrnym mięsie i rozwiniętych mięśniach najwyższej jakości, dzięki czemu ich mięso ma zwartą konsystencję, a mięśnie wysoką zawartość białka i oleju bez nadmiaru tłuszczu. Cechy te znajdują odzwierciedlenie w jakości spożywanych ryb, których nienaruszone mięso jest jędrne, a jego konsystencja zwarta i które po ugotowaniu ma miękki, subtelny, charakterystyczny „maślany” smak z lekko „orzechową” nutą oraz wyjątkowy (miękki i czysty), świeży aromat.

Chociaż walijskie korakle były kiedyś powszechnie stosowane w całej Walii, obecnie są one używane wyłącznie na trzech głównych rzekach zachodniej Walii: Taf, Tywi i Teifi. Jedna z rodzin prowadzi połowy korakłami na rzece Tywi od ponad 300 lat.

Połowy korakłami są tradycją walijską, która sięga XIX w. W jej zakres wchodzi wiele umiejętności, które były przekazywane z pokolenia na pokolenie, takich jak wytwarzanie korakli i sieci, znajomość obszarów pływowych i umiejętność czytania rzeki, z uwzględnieniem wszystkich warunków, takich jak głębokość wody (w zależności od wysokości przyprływu), pływy i wiatr. Połowy korakłami wymagają ogromnych umiejętności i precyzji w sterowaniu i nawigacji przy jednoczesnym utrzymywaniu prawidłowej pozycji sieci i utrzymywaniu się na powierzchni. Umiejętności rybaków muszą być tym większe, że połowy korakłami odbywają się głównie nocą. Walijskie korakle są wytwarzane ręcznie z jesionu i wierzy i mają konstrukcję plecioną. Chociaż koncepcja i metody wytwarzania korakli pozostały niezmiennione na przestrzeni wieków, to dzięki opracowaniu nowych materiałów w produkcji korakli stosuje się obecnie kaliko, płótno i włókna szklane.

„West Wales Coracle Caught Sewin” jest wysokiej jakości produktem i symbolem walijskiej żywności i kultury gastronomicznej, wykorzystywanym przez wielu szefów kuchni i znawców sztuki kulinarnej. W sezonie połowów korakłami ryby regularnie pojawiają się jako produkt sezonowy w jadłospisach renomowanych lokalnych restauracji i są bardzo pożądane zarówno przez lokalnych mieszkańców, jak i turystów. „West Wales Coracle Caught Sewin” są często sprzedawane do uznanych punktów gastronomicznych w Londynie i w całym Zjednoczonym Królestwie. „West Wales Coracle Caught Sewin” jest obecnie sprzedawany w części spożywczej domów towarowych Harrods oraz Fortnum & Mason w Londynie.

Andrew Luck – szef lokalnej kuchni w okolicach rzeki Tywi:

„Jestem kucharzem i fascynuje mnie widok pierwszych, świeżych ryb »West Wales Coracle Caught Sewin« złowionych w danym sezonie z korakli w zachodniej Walii. »West Wales Coracle Caught Sewin« to ryba, którą kucharze mogą wspaniale wykorzystać w kuchni nie tylko ze względu na jej unikalny, świeży smak i zwartą konsystencję, ale także ze względu na związaną z nią historię i tradycję.

To przyjemność oferować w karcie taką rybę i przy tym dokładnie wiedzieć, skąd ten produkt pochodzi. »West Wales Coracle Caught Sewin« to ryba o wyjątkowej jakości, która wędzona czy gotowana może pokazać swoją prawdziwą różnorodność.”

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-west-wales-coracle-caught-sewin-pgi>

⁽³⁾ Zob. przypis 2.