

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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 396/07)

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

## JEDNOLITY DOKUMENT

**Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (\*)****„WEST WALES CORACLE CAUGHT SALMON”****Nr WE: UK-PGI-0005-01179 – 12.11.2013****ChOG ( X ) ChNP ( )****1. Nazwa**

„West Wales Coracle Caught Salmon”

**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 noszącego nazwę podaną w pkt 1**

„West Wales Coracle Caught Salmon” to nazwa ryb z gatunku *Salmo salar*, które zostały złowione przy użyciu tradycyjnej walijskiej metody połowów z lekkich łodzi zwanych koraklami.

„West Wales Coracle Caught Salmon” mają jasno srebrną barwę i granatowe oraz czarne cętki rozmieszczone głównie powyżej linii bocznej, podczas gdy płetwa ogonowa zazwyczaj jest tych cętek pozbawiona. Mięso jest jędrne o zwartej konsystencji i o wyraźnej różowej/czerwonej barwie, ma świeży rybi zapach, który rybacy poławiający koraklami opisują jako podobny do zapachu arbuza.

Osobniki „West Wales Coracle Caught Salmon” poławia się natychmiast po tym, jak wpłyną 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 wytracone. Ryby są świeże, o jędrnym mięsie i najwyższej jakości rozwiniętych mięśniach, dzięki czemu ich mięso ma zwartą konsystencję, a mięśnie wysoką zawartość białka i oleju. Mają one wyraźnie wydłużony, smukły kształt, a dzięki swoim długim wędrówkom po morzu i wysokiej jakości morskich żerowiskach nie magazynują nadmiernie tłuszczu.

(\*) 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

(1) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Ogólnie kształt i wielkość „West Wales Coracle Caught Salmon” mogą być różne, ponieważ są to zwierzęta żyjące na wolności, ponadto z tego samego względu ryba nie zawiera żadnych sztucznych dodatków ani barwników. Masa minimalna „West Wales Coracle Caught Salmon” wynosi 1 kg a maksymalna 15 kg. Mają one doskonale cętkowanie, ich łuski są nienaruszone, a ogon, płetwy i głowa pozbawione zniekształceń. Ponadto ich płetwa ogonowa jest bardziej rozwinięta, a rozłożona ma wklęsły kształt. Nasada ogona jest wąska, a przy przejściu w ogon wyraźnie się rozszerza. Szczęka łososia nie wykracza poza tylną krawędź oka, a samce łososia mają wyraźnie ukształtowany „dziób”. W trakcie połowów korakłami „West Wales Coracle Caught Salmon” są poławiane pojedynczo a nie grupowo i dlatego ryba nie jest tak podatna na uszkodzenia mięsa i zniekształcenia, do których często dochodzi w przypadku innych łososi: hodowlanych lub złowionych przy pomocy sieci dryfujących. Wywiera to pozytywny wpływ na walory smakowe „West Wales Coracle Caught Salmon”, których nienaruszone mięso jest jędrne, a jego konsystencja zwarta.

Po ugotowaniu „West Wales Coracle Caught Salmon” mają wyraźny słodki świeży smak z delikatną tłustą nutą, która jest tylko lekko odczuwalna, a ich mięso jest jędrne ze zwartą konsystencją.

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

### 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 Salmon” należy prowadzić przy użyciu tradycyjnych łodzi zwanych korakłami podczas sezonu połowów łososia, który różni się w zależności od tego, w której z trzech rzek w zachodniej Walii prowadzi się te połowy:

- na rzece Tywi sezon trwa od dnia 1 czerwca do dnia 31 lipca.
- na rzece Teifi sezon trwa od dnia 1 czerwca do dnia 31 sierpnia.
- na rzece Taf sezon trwa od dnia 1 czerwca do dnia 31 lipca.

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

—

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

—

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

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

- Rzeką 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 mniej więcej na wysokości południka SN 420205 a wyobrażoną linią przecinającą rzekę Tywi mniej więcej na wysokości południka SN 394137.
- Rzeką Teifi: w tej części rzeki, która leży między mostem Cardigan a mostem Llechryd.
- Rzeką 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

Wody w położonych w zachodniej Walii rzekach Taf, Tywi i Teifi są bardzo wysokiej jakości i są regularnie monitorowane, a ich stan jest rejestrowany przez organizację Natural Resource Wales. Źródła wszystkich 3 rzek leżą w Górach Kambryjskich lub Wzgórzach Preseli na obszarach wiejskich, na których brak przemysłu. Zarówno rzeka Tywi jak i Teifi zostały zaklasyfikowane jako obszary specjalnej ochrony na mocy dyrektywy siedliskowej, a łosoś jest wymieniony jako cecha szczególna obszaru specjalnej ochrony na rzece Teifi. Poziom zanieczyszczenia 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 oraz fakt, że w trakcie połowów korakłami ryby poławia się pojedynczo, a nie w dużej ilości, sprawiają, że łososie poławiane korakłami są w doskonałym stanie, co podnosi ich walory smakowe.

Połowcy przy pomocy korakli stanowią tradycyjną metodę połowu ryb wędrownych i są jedyną dozwoloną metodą połowu w tych walijskich rzekach, w których mogą być poławiane i na których mogą być sprzedawane łososie. Jest to prastara metoda, której istnienie udokumentowano w XI wieku, 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 koraklami są wciąż praktykowane. Jeden z rybaków prowadzących połowy koraklami na rzece Tywi pochodzi z rodziny, która zajmuje się tego rodzaju połowami od ponad 300 lat. Korakle to owalne, małe łodzie z deską pośrodku służącą jako siedzenie. Są one wytwarzane ręcznie z jesionu i wierzy i mają konstrukcję plecioną. Każdy korakl może pomieścić jednego rybaka i napędzany jest jednym wiosłem. Prowadzenie połowów za pomocą korakli polega na tym, że para korakli płynie równolegle, ciągnąc zawieszoną pomiędzy nimi sieć. Połowcy prowadzą się głównie nocą, żeby ryby nie zobaczyły cienia łodzi lub zbliżającej się do nich sieci, gdy wracają na swoje tarliska. Połowcy koraklami są ściśle uregulowane przepisami zezwalającymi na prowadzenie tych połowów wyłącznie w dolnym biegu i wodach pływowych. Linie rozgraniczające są określone w regulaminach rybackich. Wszyscy rybacy prowadzący te połowy muszą posiadać zezwolenie a sieci do połowów koraklami są objęte prawodawstwem.

Łososie płyną na tarlisko korytem rzeki wzdłuż jej brzegów. Rybacy poławiający koraklami 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. Lina z korka utrzymuje wierzchołek sieci w pozycji łukowato wygiętej do przodu a dwa korakle utrzymują jej otwór wlotowy w pozycji otwartej. Kluczową umiejętnością związaną z połowami koraklami 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 i sprzedaży łososia w inny sposób niż za pomocą korakli jest nielegalne. Ułatwia to monitorowanie i zapewnia identyfikowalność wszystkich złowionych osobników „West Wales Coracle Caught Salmon”.

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

Łososie 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, że wytracają one swoje rezerwy energetyczne.

## 5.2. Specyfika produktu

„West Wales Coracle Caught Salmon” to ryby wędrownie, które mogą żyć w wodzie słodkiej rzek oraz w morzach. Łososie wylęgają się i żyją przez pierwszych kilka lat w rzekach Teifi, Taf i Tywi. Wczesną wiosną każdego roku migrują do morza, gdzie żerują i rosną. Po około 2 latach, wracają na tarło do trzech rzek w zachodniej Walii, w których się urodziły. Mięśnie łososi żyjących na wolności są bardziej rozwinięte od mięśni u łososi hodowlanych z powodu odległości pokonywanej w trakcie migracji i wysokiej jakości żerowisk na morzu. Swoje rezerwy energetyczne gromadzą w trakcie żerowania na morzu.

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, po wpłynięciu do rzeki w jej dolnym biegu i wodach pływowych, zanim staną się one w charakterystyczny sposób biernie w środowisku rzeczonym, a ich rezerwy tłuszczu zostaną wytracone. Po ugotowaniu „West Wales Coracle Caught Salmon” mają wyraźny słodki świeży smak z delikatną tłustą nutą, która jest tylko lekko odczuwalna, a ich mięso jest jędrne ze zwartą konsystencją.

Sieci do połowów koraklami mają selektywny rozmiar oczek, nie mniejszy niż 10 cm, co oznacza, że mniejsze ryby mogą uciec: zapewnia to zrównoważony charakter połowów koraklami. Sieci do połowów łososia mają selektywny rozmiar oczek, nie mniejszy niż 9 cm, natomiast przy połowach wędami można złowić 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 na 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. Złowione ryby są w świetnej kondycji, a ich mięso niezwykle świeże, na powierzchni ryby można często jeszcze zobaczyć widłonogi. Rybacy poławiający korakłami porównują zapach łososia do zapachu arbuza.

Wymienione powyżej czynniki sprawiają, że ryby są świeżym, nieskazitelnym produktem o jędrnym mięsie i najwyższej jakości rozwiniętych mięśniach, dzięki czemu ich mięso ma zwartą konsystencję, a mięśnie wysoką zawartość białka i oleju. Te właściwości znajdują odzwierciedlenie w walorach smakowych, ryby po ugotowaniu mają wyraźny słodki świeży smak z delikatną tłustą nutą, która jest tylko lekko odczuwalna, a ich mięso jest jędrne ze zwartą konsystencją.

Chociaż 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 początków 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, 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. Tradycyjnie korakle wytwarzane są ręcznie z jesionu lub wierzby 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 Salmon” jest wysokiej jakości produktem spożywczym o uznanej renomie i symbolem walijskiej żywności i kultury gastronomicznej regionu, wykorzystywanym przez wielu szefów kuchni i znawców sztuki kulinarnej. W sezonie połowów korakłami ryby regularnie pojawiają się jako produkt sezonowy w jadalniach renomowanych lokalnych restauracji i są bardzo pożądane zarówno przez lokalnych mieszkańców jak i turystów. Można go też wędzić i stosować jako składnik pasztetów. Tego rodzaju produkty są obecnie sprzedawane do uznanych punktów gastronomicznych w Londynie i w całym Zjednoczonym Królestwie.

„West Wales Coracle Caught Salmon” jest obecnie sprzedawany w części spożywczej domów towarowych Harrods oraz Fortnum and Mason w Londynie.

Jak pisze Simon Wright, krytyk kulinarny w przewodniku Good Food Guide:

„W tej części Walii można znaleźć wiele wybijających się potraw, lecz nie mam najmniejszych wątpliwości, że to właśnie »West Wales Coracle Caught Salmon« jest tym daniem, które ze względu na nadzwyczajną jakość mięsa, które jest zwarte i jędrne, pozostaje wyjątkowe i pod wieloma względami jest symbolem kultury gastronomicznej tego regionu.

Nie tylko jego smak sprawia, że jest on niezrównany, również stojące za nim tradycja i historia”.

„West Wales Coracle Caught Salmon”, zarówno gotowany, jak i wędzony, ma niezwykle aromatyczny, zwartą strukturę, ciemno różowe lub czerwone zabarwienie i niską zawartość tłuszczu. Mięso poszczególnych osobników może się różnić pod względem barwy, gdyż żyją one na wolności.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

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

---