

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2011/C 47/07)

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.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„LOUGH NEAGH EEL”

NR WE: UK-PGI-0005-0796-10.02.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Lough Neagh Eel”

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:*

„Lough Neagh Eel” to nazwa nadawana zarówno żółtym (lokalnie znanym jako brązowe), jak i srebrnym (dorosłym) dzikim węgorzom z gatunku *Anguilla anguilla* (węgorz europejski) łowionym na wyznaczonym obszarze. Dotyczy to wyłącznie węgorzy świeżych.

„Lough Neagh Eel” mają następujące cechy charakterystyczne:

- duży rozmiar (minimum 40 cm długości, waga od 150 do 600 g),
- zawartość tłuszczu wyższą niż w przypadku węgorzy z innych obszarów (dorosłe „Lough Neagh Eel” mają około 23 % tłuszczu),
- młodsze węgorze, „brązowe”/„żółte”, są ciemnozielone z odcieniem brązowym/żółtym,
- starsze węgorze, „srebrne”, są czarne z odcieniem srebrnym,

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

- „Lough Neagh Eel” mają ciało w przekroju okrągłe, wąską głowę i krótki ogon,
- po przyrządzeniu mięso świeżego węgorza jest białe, miękkie i puszyste o ziemnym smaku.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

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

Nie dostarcza się paszy. Węgorze zdobywają pożywienie w środowisku naturalnym.

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

Węgorze muszą być złowione na wyznaczonym obszarze przy pomocy takli lub niewodu na jeziorze Lough Neagh lub złowione w jazach stałych przy ujściu jeziora do rzeki Lower Bann.

W przypadku produktów przetworzonych, takich jak węgorz wędzony, oznaczenie geograficzne („Lough Neagh Eel”) dotyczy surowca – świeżych węgorzy „Lough Neagh Eel”.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Jezioro Lough Neagh w Irlandii Północnej oraz rzeka Lower Bann, od północnego brzegu Lough Neagh do Cutts przy Coleraine.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Lough Neagh jest największym jeziorem na Wyspach Brytyjskich oraz piątym największym jeziorem w Europie. Ma powierzchnię ok. 150 mil kwadratowych. Jezioro zasilane jest wodami z wielu rzek, a do morza spływa poprzez rzekę Lower Bann na północnym brzegu jeziora.

Duża liczba rzek wpływających do Lough Neagh powoduje, że gromadzą się w nim znaczne osady. Osady te mają bardzo ciemny kolor i składają się z mułu, glin, materii organicznej i pancerzyków okrzemek. Muł i gliny pochodzą głównie z materiału zawieszzonego z rzek, natomiast materia organiczna pochodzi częściowo ze źródeł na obszarze zlewni, a częściowo z substancji wytwarzanych w jeziorze. Charakter i rozmiar osadów sprawiają, że stanowią one siedlisko odpowiednie dla wielu gatunków bezkręgowców, w szczególności larw *Chironomidae* (ochotkowatych), które przeważają w środowiskach przydennych i stanowią podstawowy pokarm węgorzy.

Lough Neagh jest bogate w związki odżywcze (hipertroficzne) i jest stale napowietrzane krążącymi wiatrami, co gwarantuje, że „bogaty” charakter jeziora nie powoduje poważnej utraty tlenu podczas cieplejszych miesięcy.

Narybek węgorza migruje z Morza Sargassowego na północ wraz z Prądem Zatokowym przez Ocean Atlantycki. Prąd Północnoatlantycki unosi go w kierunku Irlandii. Narybek dociera w zasięg pływy rzeki Bann na północnym brzegu Irlandii Północnej, w okolicy miasta Coleraine, gdzie jest odławiany i przewożony samochodami ciężarowymi lub płynie w górę rzeki do Lough Neagh. Po dotarciu do jeziora węgorze zatrzymują się w nim, aby żerować i osiągnąć dojrzałość, aż będą gotowe do powrotu do Morza Sargassowego na tarło. Po osiągnięciu pełnej dojrzałości zaprzestają żerowania i instynktownie wracają na swoje tarliska. Jediną bezpośrednią drogą powrotu węgorzy do morza jest rzeka Lower Bann.

„Lough Neagh Eel” poławiane są trzema różnymi tradycyjnymi metodami, z których dwie stosowane są w odniesieniu do węgorzy złotych, a trzecia – w odniesieniu do węgorzy srebrnych:

Węgorze żółte

Takle

Rybacy rozstawiają cztery nylonowe liny o długości około 1 mili i wyposażone w niemal 400 haczyków z przynętą. Liny te są następnie „ściągane” we wczesnych godzinach porannych następnego dnia. Wiąże się to z ręcznym wciągnięciem liny na pokład i przechowywaniem wszystkich złowionych węgorzy w beczkach, przez które pompowana jest słodka woda, aby zminimalizować śmiertelność.

Połów wraca na brzeg, gdzie wszystkie węgorze o długości mniejszej niż 16 cali (40 cm) wypuszczane są do jeziora, zgodnie z przepisami Lough Neagh Fisherman's Co-operative Society (Spółdzielnia Rybacka Lough Neagh), aby zapewnić zrównoważone zasoby na przyszłość.

Niewód

Ręczne ciągnięcie sieci o długości do 90 jardów (82,3 m) i głębokości do 18 jardów (16,5 m). Do wyciągnięcia lin przymocowanych do sieci używane są wciągarki hydrauliczne, ale sama sieć musi być wciągana ręcznie, nie przez łódź. Połów węgorzy metodą trałowania jest zakazany, aby chronić dno Lough Neagh.

Rybacy często polegają na doświadczeniu i dogłębnej wiedzy o jeziorze, aby w różnych warunkach środowiskowych i pogodowych znaleźć najlepsze sztuki.

Po przybyciu na brzeg węgorze są klasyfikowane i sztuki o długości poniżej 40 cm wypuszczane są do Lough Neagh w ramach zrównoważonego zarządzania zasobami węgorza. Inne środki zrównoważonego zarządzania zasobami obejmują okres ochronny, gdy połowy są zakazane, a także dzienne kwoty połowowe.

Węgorze srebrne

Węgorze srebrne to ryby, które osiągnęły dojrzałość w Lough Neagh i obecnie instynktownie rozpoczynają migrację na północ w kierunku wybrzeża, a potem dalej do Morza Sargassowego, aby rozmnażać się.

Połów węgorzy srebrnych może odbywać się wyłącznie od 1 czerwca do końca lutego.

Są one poławiane w jazach stałych w Toome (Toomebrigde), przy ujściu Lough Neagh na jego północnym brzegu, oraz w Kilrea na rzece Lower Bann, około 15 mil dalej na północ od Lough Neagh.

Węgorze srebrne migrują wyłącznie po zmroku i dlatego łowione są w nocy poprzez opuszczanie wielkich sieci do rzeki na jazach. W pobliżu każdej sieci znajduje się zbiornik umieszczony w rzece, do którego wpuszcza się złowione węgorze. Zbiorniki te mogą być podnoszone i opuszczane stosownie do poziomu wody w rzece, w zależności od zmiennych opadów deszczu.

Następnie węgorze są przewożone do zakładu przetwórczego spółdzielni na potrzeby klasyfikacji i dalszego transportu, podobnie jak węgorze żółte.

Zrównoważone zarządzanie zasobami

Węgorz europejski wymieniony jest w załączniku II do CITES (Konwencja o międzynarodowym handlu dzikimi zwierzętami i roślinami gatunków zagrożonych wyginięciem). Ponadto w rozporządzeniu Rady (WE) nr 1100/2007 ustanawiającym środki służące odbudowie zasobów węgorza europejskiego zaproponowano wprowadzenie planów gospodarowania zasobami węgorza.

Aby zapewnić zrównoważony rozwój zasobów węgorza europejskiego w zlewni Lough Neagh/Bann, wprowadzono plan gospodarowania zasobami węgorza, który opracowano i jest realizowany wspólnie z Lough Neagh Fisherman's Co-operative Society. W celu zachowania zasobów wprowadzono wiele środków. Środkami tymi można w praktyce zarządzać wyłącznie poprzez system przyznawania licencji, którym kieruje spółdzielnia. Nie ma ograniczeń w odniesieniu do osób, które mogą ubiegać się o licencję. Członkostwo w spółdzielni nie jest zasadniczym warunkiem wnioskowania o licencję, ale jeżeli licencja jest przyznana, rybak może stać się członkiem tej spółdzielni.

Lough Neagh Fisherman's Co-operative Society zarządza zrównoważonym charakterem połowów węgorza za pośrednictwem wielu środków, obejmujących:

- kontrolę wydawania licencji. Spółdzielnia wydaje około 180 licencji rocznie. Właściciel łodzi, której dotyczy licencja, musi być na niej obecny przez cały czas połowu,
- kontrolę metod połowu. Połów węgorza może odbywać się wyłącznie przy pomocy takli lub niewodu. Liny mają określoną maksymalną liczbę haków. Istnieją ograniczenia zarówno co do rozmiarów łodzi, jak i sieci,
- kwoty połowowe. Dla każdej łodzi ustalona jest dzienna kwota połowowa, aby zagwarantować, że zasoby węgorza w jeziorze nie ulegną przełowieniu,
- minimalną wielkość łowionych węgorzy. Węgorze o długości poniżej 40 cm rybacy muszą wypuścić do wody. Jeżeli niewymiarowe węgorze zostaną wysłane do zakładu przetwórczego, wypuszczane są tam do wody i mogą zostać nałożone kary,
- istnienie okresu ochronnego. Połowy zarówno żółtych, jak i srebrnych węgorzy są ograniczone do określonych okresów w roku, aby umożliwić odtworzenie zasobów,
- służbę ochrony. Funkcjonuje całodobowa służba ochrony mająca na celu zagwarantowanie, że tylko licencjonowani rybacy poławiają węgorze,
- działania typu „złapać i przewieźć”. Aby pomóc w migracji młodych węgorzy w górę rzeki Bann do Lough Neagh, wiele ryb chwyta się w pułapki na węgorze i transportuje w zbiornikach do jeziora, co ma na celu zwiększenie liczby młodych węgorzy docierających co roku do tego jeziora,
- tradycyjne słomiane liny. Liny słomiane są ręcznie wyrabiane i układane na trasie wędrówki młodych węgorzy, aby pomóc im w wędrówce w górę rzeki do Lough Neagh. Zwiększa to powodzenie migracji do jeziora,
- utrzymanie tzw. „Queen’s Gap” (przeplawek) na jazach w odniesieniu do węgorza srebrnego. Na jazach, gdzie poławiane są węgorze srebrne, znajdują się przerwy o szerokości 10 % jazu, mające na celu umożliwienie części stada powrót na tarliska w Morzu Sargassowym,
- zakup młodych węgorzy z innych obszarów, aby wspomóc naturalne odnawianie stada. W ostatnich latach naturalna migracja młodych węgorzy do Lough Neagh spadła i dlatego spółdzielnia kupuje młode węgorze z obszarów innych niż te, z których pochodzą dorosłe osobniki w jeziorze. Węgorze te następnie dorastają w Lough Neagh, co sprawia, że mają cechy charakterystyczne „Lough Neagh Eel”.

5.2. Specyfika produktu:

„Lough Neagh Eel” cieszą się w całej Europie dobrą reputacją ze względu na ich wysoką zawartość tłuszczu (dorośle węgorze mają około 23 % tłuszczu), co sprawia, że doskonale nadają się do wędzenia. Praktycznie wszystkie węgorze z Lough Neagh sprzedawane są poza Irlandią. Część przewożona jest do Billingsgate w Londynie, lecz większość trafia do Niderlandów i północnych Niemiec, gdzie są wędzone.

„Lough Neagh Eel” żywią się przede wszystkim larwami bezkręgowców, które dominują w Lough Neagh. Ten sposób żerowania oznacza, że węgorze te mają węższą głowę w porównaniu z węgorzami z innych regionów, które żywią się rybami.

Węgorze łowione są z zastosowaniem zrównoważonych technik połowowych, które zapewniają prawidłowe zarządzanie połowami węgorza.

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):

Wieloletnia historyczna tradycja i techniki połowu węgorzy na określonym obszarze geograficznym stanowią podstawę związku z tym obszarem. Ponadto niniejszy wniosek oparty jest na reputacji „Lough Neagh Eel” jako posiadających wyższą zawartość tłuszczu niż węgorze z innych obszarów.

Lough Neagh jest największym na Wyspach Brytyjskich jeziorem słodkowodnym, które chlubi się szczególnymi cechami charakterystycznymi, opisanymi w pkt 5.1. Tworzy ono siedlisko zapewniające wysokowartościowe pożywienie, przyczyniające się do wyjątkowej, wyższej zawartości tłuszczu w węgorzach z Lough Neagh.

Istnieje wieloletnia historyczna tradycja wskazująca na to, że połowy węgorzy żyjących na swobodzie odbywały się w jeziorze Lough Neagh od epoki brązu. Technika połowu węgorzy na określonym obszarze geograficznym również istnieje od długiego czasu i to właśnie te metody nadal są dziś stosowane.

Rybacy wciąż stosują wiele tradycyjnych metod, którymi posługiwały się pokolenia przed nimi. Węgorze poławiane są z wykorzystaniem zrównoważonych praktyk zarządzanych przez Lough Neagh Fisherman's Co-operative Society. Przyjęte praktyki obejmują utrzymanie tzw. „Queen's gap” (przepławki), czyli przerwy w jazach o szerokości 10 % jazu, aby umożliwić srebrnym (dorosłym) węgorzom powrót na tarliska w Morzu Sargassowym.

Znaczenie i reputacja połowu węgorza w Lough Neagh są wyraźnie widoczne w historii. Napisano wiele wierszy o rybakach tego obszaru, a rybacy zajmujący się połowem węgorza utrzymywali wiele przesądów. Rzeźba przedstawiająca płynące węgorze, jaka powstała niedawno w mieście Toome, odzwierciedla znaczenie, jakie połowy węgorza mają w lokalnej historii i dziedzictwie tego obszaru.

Większość „Lough Neagh Eel” sprzedawana jest przedsiębiorstwom handlowym w Niderlandach, gdzie węgorze te klasyfikuje się jako najlepsze na świecie do wędzenia. Jako takie węgorze z Lough Neagh są bardzo poszukiwane i osiągają znacznie wyższe ceny niż inne węgorze hodowlane lub pochodzące z innych miejsc.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/lough-neagh-eel-pgi.pdf>
