

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2016/C 396/07)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ^(*)

„WEST WALES CORACLE CAUGHT SALMON”**EK-szám: UK-PGI-0005-01179 – 2013.11.12.****OFJ (X) OEM ()****1. Elnevezés**

„West Wales Coracle Caught Salmon”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Egyesült Királyság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

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

A „West Wales Coracle Caught Salmon” annak a *Salmo salar* halfajhoz tartozó lazacnak az elnevezése, amelyet az ősi walesi hagyományok szerint egy jellegzetes csónakról (coracle) fognak.

A frissen fogott „West Wales Coracle Caught Salmon” fénylő ezüstös színű, háta sötétkék, főleg az oldalvonal fölött fekete foltokkal, bár a farokuszonya rendszerint foltmentes. A sűrű textúrájú, kemény hús színe jellegzetes rózsaszín/piros, friss halszaga pedig a coracle-ról halászó halászok elmondása szerint hasonlít a „görögdinnye” szagához.

A „West Wales Coracle Caught Salmon” kifogása a sekély vagy árapályos folyóvízből akkor történik, amikor a hal beke-
rül a tengerből a folyóhálózatba, de még mielőtt jellegzetesen inaktívvá válik és tartalékai kimerülnek a folyóvízi kör-
nyezetben. A friss és egészséges halak húsa kemény, izomzatuk kiváló minőségű, ami sűrűbb textúrát eredményez
magas izomfehérje- és olajtartalommal. A tengerben töltött időszak alatti hosszú úszások, valamint a tengeri jó minő-
ségű táplálkozási helyeknek köszönhetően sportosan megnyúlt testükön nincsenek túlzott zsírlerakódások.

^(*) A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet

⁽¹⁾ OJ L 343., 2012.12.14., 1. o.

Vadon élő jellege miatt a „West Wales Coracle Caught Salmon” testének alakja és mérete változó, továbbá – szintén vadon élő jellege miatt – a lazac nem tartalmaz mesterséges adalékanyagokat és/vagy színezékeket. A „West Wales Coracle Caught Salmon” tömege minimum 1 kg és maximum 15 kg. A hal tökéletes jelölésű, ép pikkelyű, továbbá a farok, az uszonyok vagy a fej deformálódástól mentes. Ezenkívül a farokuszony fejlettebb és kinyújtva homorú, a farok töve pedig keskeny és a farok felőli részén jellegzetesen kiszélesedik. A lazacnál a felső állkapocs nem nyúlik túl a szem hátsó szélén, a hím lazacnak pedig kimondottan „csőrszerű” állkapcsa van. Mivel a coracle-ról folytatott halászattal a lazac fogása egyenként és nem tömegesen történik, így a „West Wales Coracle Caught Salmon” esetén nem annyira jellemzők a horzsolódások, a hús sérülései és a deformálódások, mint a tenyésztett vagy az eresztőhálós halászattal fogott más lazacok esetén. Ez eredményezi azt, hogy a „West Wales Coracle Caught Salmon” étkezési minőségére az érintetlen kemény hús és a sűrű textúra jellemző.

A „West Wales Coracle Caught Salmon” kemény húsu és sűrű textúrájú, elkészítve pedig sajátosan erős, édes „friss” ízű, enyhe és a szájban egyáltalán nem kellemetlen olajos utóízzel.

A „West Wales Coracle Caught Salmon” értékesítése elsősorban egészben és főként frissen fogva történik, de a lazac fagyasztva is értékesíthető.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „West Wales Coracle Caught Salmon” fogásához a coracle halászat ősi, hagyományos módját kell alkalmazni a lazacidény során, ami attól függően változó, hogy Nyugat-Wales 3 folyója közül éppen melyiken történik a halászat.

— Lazacidény a Tywi folyón: június 1. – július 31.

— Lazacidény a Teifi folyón: június 1. – augusztus 31.

— Lazacidény a Taf folyón: június 1. – július 31.

3.6. *A szeletelezésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Nyugat-Wales térségében a Tywi, Taf és Teifi folyók alábbi területei:

— Tywi folyó: a régi bádigos üzem melletti vasúti szivattyúállomástól az országos helymeghatározási rendszer (National Grid Reference – NGR) szerinti SN 420205 pontnál a Tywi folyón keresztül húzott képzeletbeli egyenes vonal és az NGR SN 394137 pontnál a Tywi folyón keresztül húzott képzeletbeli egyenes vonal közötti folyószakasz

— Teifi folyó: a Cardigan híd és a Llechryd híd közé eső folyószakasz.

— Taf folyó: az A477 számú főút Carmarthen és Pembroke közötti szakaszához tartozó híd és folyásirányban megközelítőleg 1,6 km távolságra a Taf folyón keresztül Wharley és Ginst között húzott képzeletbeli egyenes vonal közötti folyószakasz

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A nyugat-walesi Taf, Tywi és Teifi folyók vize rendkívül jó minőségű; az értékeket rendszeresen figyeli és rögzíti a Natural Resource Wales. Mindhárom folyó forrása a Cambriai-hegység (Preseli-hegység) mélyén található egy ipartól mentes és erősen rurális vízgyűjtő területen. A Tywi folyó és a Teifi folyó egyaránt különleges természetvédelmi területként van besorolva az uniós élőhelyvédelmi irányelv alapján, a lazac pedig Teifi folyó különleges természetvédelmi területének egyik jellegzetessége. Rendkívül alacsony szennyezettsége miatt a három folyó az „A” osztályba tartozik, ami azt jelenti, hogy ezek a folyók „természetes ökoszisztémák, ahol kiváló lazacos és pontyos halászóhelyek találhatók”. A folyóvíz kimagasló minőségének, valamint annak köszönhetően, hogy a coracle-ról folytatott halászat során egyesével fogják a halakat (és nem egyidejűleg többet), az így kifogott lazac nem sérül és kifogástalan állapotú, ami hozzájárul élvezeti értékéhez.

A coracle-ról folytatott halászat a vándorló halak fogásának ősi módját és valójában az egyetlen törvényesen engedélyezett halászati módszert jelenti azokon a walesi vizeken, ahol lazac fogható és értékesíthető. Ez a 11. századból eredeztethető régi mesterség és jártasság a 21. században is ismert – „élő hagyomány”. Egykor ugyan a coracle csónakokat Walesben mindenhol használták, ma már kizárólag a Taf, a Tywi és a Teifi folyón találhatók meg. Ez a három folyó az egyedüli hely Európában, ahol még mindig gyakorolják a coracle-ról folytatott halászatot. A Tywi folyó mostani coracle halászái között van olyan, akinek a családja már több mint 300 éve úzi a folyón a coracle-ról folytatott halászat mesterségét. A coracle csónak kicsi és ovális vízi alkalmatosság, amiben egy középre berakott széles deszka az ülés. A kosárszerűen megépített csónakot kézzel készítik hamu és fűzfa felhasználásával. Mind-egyik coracle csónakban egy halász foglal helyet, aki egytollú evezővel lapátol. A coracle-ról folytatott halászat a párban mozgó coracle csónakok között kifeszített háló segítségével történik. A halászok leginkább éjjel szállnak vízre annak érdekében, hogy az ívőhelyére visszatérő lazac ne vegye észre a felé tartó coracle csónakokat vagy a háló árnyékát. A coracle-ról folytatott halászatra vonatkozó szigorú szabályok csak sekély vízű és árapályos területeken engedélyezik ezt a fajta halászatot. A határvonalakat a halászati szabályzatok rögzítik. Minden coracle-ról halászó halásznak engedéllyel kell rendelkeznie, a coracle-hálók előírásait pedig jogszabályok rögzítik.

A lazac a folyó kontúrját követve, a folyómeder alján jut el az ívőhelyére. Ezt a tudást évszázadok alatt gyűjtötték össze a coracle-ról halászó halászok. Az apró ólomnehezékekkel ellátott hálót a folyómeder alján vontatják. A háló csak a folyómeder aljától számított első 18 hüvelyk magasságon belül lévő halakat fogja meg, az efölöttieket nem. Parafaúszók sora tartja előrehajló ívben a háló elejét, a két coracle csónak pedig a háló száját tartja nyitva. A coracle-ról folytatott halászat és hálókészítés egyik legfontosabb szakmai fogását az egyedi hálóvezető rendszer, vagyis a coracle-hálókhoz erősített ólomnehezékek számának és súlyának a megtervezése jelenti. A bonyolult hálóvezető rendszer kialakítása a Fibonacci-sorozat természetben való alkalmazásán alapul. Ez a gyakorlatban elsajátítható tudás nemzedékről nemzedékre száll.

Törvényellenes a coracle-ról folytatott halászaton kívül bármilyen más módszert használni a lazac e folyókból történő kifogásához és értékesítéséhez. Ez segíti a coracle-ról folytatott halászattal fogott lazac figyelemmel kísérését és nyomon követését.

A (kizárólag sportcélokat szolgáló) horgászydény a coracle-ról folytatott halászat idényénél később kezdődik és fejeződik be.

Mivel a horgászbottal fogott lazac hosszabb ideig van kitéve a folyó iszapjának és üledékének, így annak „földresebb” az íze, a húsát pedig gyakorta színezi el a lehulló levelek, amíg az öblökben tartózkodó hal jellegzetes inaktív állapotban van. Inaktív állapotuk hozzájárul az energiatartalékaik kimerüléséhez.

5.2. A termék sajátosságai

A „West Wales Coracle Caught Salmon” olyan vándorló hal, amely tengerben és édesvízű folyókban is képes élni. A lazac az első néhány év során a Teifi, a Taf és a Tywi folyókban ívik és él. A tavasz kezdetén azonban minden évben elvándorol a tengerbe táplálkozni és növekedni. Körülbelül 2 év elteltével azután visszatér ívni a születési helyének számító három nyugat-walesi folyóba. A vándorlás során megtett távolságoknak és a tengeri kimagasló minőségű táplálkozási helyeknek köszönhetően a vadon élő lazac izomtónusa jobb, mint a tenyésztett lazac esetében. Energiatartalékai a tengeri táplálkozás során alakulnak ki.

A vándorló életmódja során kialakuló izomtónus túlzott zsírtartalékoktól mentes sűrű textúrát és kemény húst eredményez. Ezeket a jellemzőket megőrzi a halászati módszer, mivel biztosítja, hogy a sekély vagy árapályos folyóvízből a legjobbkor történjen a kifogás, vagyis amikor a hal bekerül a folyóhálózatba, de még mielőtt jellegzetesen inaktívvá válik és tartalékai kimerülnek a folyóvízi környezetben. Ennek is köszönhető, hogy a „West Wales Coracle Caught Salmon” kemény húsú és sűrű textúrájú, elkészítve pedig sajátosan erős, édes „friss” ízű, enyhe és a szájban egyáltalán nem kellemetlen olajos utóízzel.

A coracle hálók szembősege nem lehet 10 cm-nél kisebb, ami azt jelenti, hogy minden ennél kisebb lazac kijut a hálóból, ezzel biztosítva a coracle-ról folytatott halászat fenntarthatóságát. A vadon élő skót lazachoz használt hálók szembősege nem lehet 9 cm-nél kisebb, de horgászbottal kisebb méretű lazac is fogható.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

Az OFJ iránti kérelem olyan egyedi minőségi termék tulajdonságain alapul, amelynek sajátos jellemzői kapcsolódnak a következőkhöz:

- Az édesvíz minősége, ahol a hal születik és ahová visszatér ívni
- Az a távolság, amelyet a vándorlás során a „vadon élő” hal megtesz a tengerben
- A tengeri táplálkozási helyek kimagasló minősége – a hal csak a tengerben táplálkozik, valamint izomfehérje formájában energiatartalékai is ott alakulnak ki
- Az a tény, hogy a coracle-ról folytatott halászat olyan egyedi hagyományos módszer, amellyel a halat egyesével, kifogástalan állapotban fogják ki akkor, amikor az a tengerből bekerül a folyóba, még mielőtt energiatartalékai kimerülnének. A kifogástalan állapotban kifogott halnál biztosítva van az egyedülálló frissesség, amit a hal testén gyakran megmaradó tengeri tetvek látványa is megerősít. A coracle-ról halászó halászok elmondása szerint a lazac szaga hasonlít a friss „görögdinnye” szagához.

A fent említett tényezők hozzájárulnak a hal tulajdonságaihoz, vagyis hogy a kifogástalan friss terméket tömör hús és fejlett izomzat, magas izomfehérje- és olajtartalom, valamint a túlzott zsírlerakódások hiánya jellemmez. Ezek a tulajdonságok megnyilvánulnak a termék étkezési minőségében: az elkészített hal íze erőteljesen édes „friss”, enyhén olajos jegyekkel, húsa pedig tömör állagú.

Egykor ugyan a coracle csónakokat Walesben mindenhol használták, ma már kizárólag a Taf, a Tywi és a Teifi folyón találhatók meg. A Tywi folyó halászlai között van olyan, akinek a családja már több mint 300 éve halászik ezen a folyón.

Walesben a coracle-ról folytatott halászat kezdete az 1800-as évekbe nyúlik vissza. Számos, nemzedékről nemzedékre szálló ismeret igényel, beleértve a coracle csónak és a háló elkészítését, a lehalászható árapályos pontokat, a folyó pontos ismeretét, valamint az együttesen figyelembe veendő olyan tényezőket, mint a folyó mélysége, a dagály és a szélviszonyok. A coracle-ról folytatott halászat óriási felkészültséget és pontosságot igényel a kormányzáshoz és navigáláshoz, valamint a háló helyzetének és mozgásának szabályozásához. A coracle-ról halászó halászok felkészültsége még jobban tisztelendő annak ismeretében, hogy a coracle-ról folytatott halászatra általában éjjel kerül sor. A coracle csónakot hagyományosan kézzel készítik hamu és fűzfa felhasználásával. Bár a coracle csónakok kialakítása és elkészítési módja századokon át nem változott, a korszerű anyagok megjelenése nyomán ma már karton, vászon és üvegszál is használható hozzájuk.

A „West Wales Coracle Caught Salmon” olyan elismert minőségű termék, amely a térségben az élelmiszer-örökség és az étkezési kultúra szinonimája, valamint amelyet számos sztárséf és ínycsik használ. A coracle-ról folytatott halászat idejében a hal rendszeresen szerepel szezonális ételként a neves helyi létesítmények étlapján, továbbá a helyiek és a turisták körében is nagyon keresett. A lazacot emellett füstölik és például terrinek hozzávalójaként is használják. Ezeket a termékeket jelenleg rangos élelmiszerüzleteknek értékesítik Londonban és az egész Egyesült Királyságban.

A „West Wales Coracle Caught Salmon” jelenleg a londoni Harrods és a londoni Fortnum & Mason vásárcsarnokában kapható.

Simon Wright, a Good Food Guide ételkritikusa:

„Ebben a walesi térségben számos remek étel megtalálható, de nincs kétségem afelől, hogy a kiválóan friss izomtónusú és kemény húsú »West Wales Coracle Caught Salmon« ezek közül is kiemelkedik egyediségével, és sok tekintetben meghatározója a régió étkezési kultúrájának.

Ebben az esetben nem csupán a hal páratlan ízéről, hanem a hozzá kapcsolódó teljes képről, hagyományról és történelemről is beszélünk.”

A füstölve vagy főzve elkészített „West Wales Coracle Caught Salmon” sötét rózsaszín/piros színű és alacsony zsírtartalmú húsnak gazdag ízvilága és sűrű, kemény textúrája van. A vadon élő jelleg miatt azonban a szín halanként enyhén eltérést mutathat.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet 5. cikk (7) bekezdés)

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