

**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 455/08)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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 <sup>(2)</sup>**

**„WEST WALES CORACLE CAUGHT SEWIN”**

**EK-szám: UK-PGI-0005-01180 – 2013.11.12.**

**OFJ ( X ) OEM ( )**

**1. Elnevezés**

„West Wales Coracle Caught Sewin”

**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 Sewin” annak a *Salmo trutta* halfajhoz tartozó pisztrángnak az elnevezése, amelyet az ősi walesi hagyományok szerint egy jellegzetes csónakról (coracle) fognak.

A frissen fogott „West Wales Coracle Caught Sewin” fénylő ezüstös színű, az oldalon fölött és alatt sok fekete folttal. A jó izomtónusú és friss halszagú pisztrángnak kemény a húsa. A hús színe jellegzetesen halvány világos rózsaszín, azonban ez változó is lehet, mivel a pisztráng csak a tengerben táplálkozik, és húsának színét a tengeri táplálékok befolyásolják.

A „West Wales Coracle Caught Sewin” azért egyedi, mert kifogása a sekély vagy árapályos folyóvízből akkor történik, amikor a hal bekerül a tengerből a folyóhálózatba. Erre a „friss” állapotra jellemző, hogy az eltávolított belekben még gyakran megtalálhatók egyes tengeri táplálékok, mint például a homoki angolna. A friss halak húsa kemény, izomzatuk kiváló minőségű, ami sűrűbb textúrát eredményez. A tengerben töltött időszak alatti vándorlások során végzett hosszú úszásoknak és a kiváló minőségű tengeri táplálék-lelőhelyeknek köszönhetően sportosan megnyúlt testükön nincsenek túlzott zsírlerakódások. Vadon élő jellege miatt a „West Wales Coracle Caught Sewin” testének alakja és mérete változó. A „Wales Coracle Caught Sewin” nem tartalmaz mesterséges adalékanyagokat és/vagy színezékeket.

A „West Wales Coracle Caught Sewin” tömege minimum 1 kg és maximum 10 kg. Fontos, hogy a „West Wales Coracle Caught Sewin” tökéletes jelölésű, továbbá a farok, az uszonyok vagy a fej deformálódástól mentes, alakját tekintve kerekded és zömök legyen. A farokvilla alakja rendszerint négyszögletes vagy domború. A farok töve széles, a felső állkapocs pedig túlnyúlik a szem hátsó szélén. Mivel a coracle-ról történő halászattal a pisztráng fogása egyenként és nem tömegesen történik, a „West Wales Coracle Caught Sewin” esetén nem annyira jellemzők a hús sérülései és deformálódásai, mint a tenyésztett vagy az eresztőháló halászattal fogott más tengeri pisztrángok esetén. Ez eredményezi azt, hogy a „West Wales Coracle Caught Sewin” étkezési minőségére az érintetlen kemény hús és a sűrű textúra jellemző.

Elkészítve a „West Wales Coracle Caught Sewin” enyhén, finoman és sajátosan „vajás” ízű, némi „olajos magvas” utóízzel, és egyedien (enyhén és tisztán) friss zamatú.

A „West Wales Coracle Caught Sewin” értékesítése elsősorban egészben és főként frissen fogva történik, de a pisztráng fagyaszttva is értékesíthető.

<sup>(1)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

<sup>(2)</sup> A rendeletet felváltotta a 1151/2012/EU rendelet (HL L 93., 2006.3.31., 1. o.).

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 Sewin” fogásához a coracle halászat ősi, hagyományos módját kell alkalmazni a pisztránghalászati idény során, ami attól függően változó, hogy Nyugat-Wales 3 folyója közül éppen melyiken történik a halászat.

— Tywi folyó: március 1.–július 31.

— Teifi folyó: április 1.–augusztus 31.

— Taf folyó: március 1.–július 31.

3.6. A szeletelésre, 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 bádogos üzem melletti vasúti szivattyúállomástól a National Grid Reference (NGR) 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 főútvonalon a Carmarthen-Pembroke viszonylatú híd és a Taf folyón Wharley és Ginst között húzott képzeletbeli egyenes vonal közötti, körülbelül 1,6 km hosszú folyószakasz.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A walesi tengeri pisztráng (sewin) a helyi viszonyokhoz alkalmazkodott genetikai változat, amely gyorsabban növekszik és tovább él, mint a más régiókban honos tengeri pisztrángok. Főként az átlagosnál nagyobb tömegről és arról ismert, hogy egymást követő években is ívik. A Brit-szigetek területén Walesben található néhány a tengeri pisztráng szempontjából legeredményesebb folyók közül. A tengeri pisztráng szempontjából legfontosabb 30 walesi folyó utóbbi 5 évben végzett összevetésekor a Tywi folyó az 1. helyen, a Teifi folyó pedig a 2. helyen végzett. A Taf, Tywi és Teifi folyók vize rendkívül jó minőségű; paramétereit rendszeresen figyeli és rögzíti a Natural Resources Wales. Mind a 3 folyó forrása a Cambriai-hegység (Preseli-hegység) mélyén található, gyep uralta, ipartól mentes és erősen rurális vízgyűjtő területeken. A Tywi folyó és a Teifi folyó egyaránt különleges természetvédelmi területként van besorolva az uniós élőhelyvédelmi irányelv alapján. 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 halászterületek találhatóak”. A folyóvíz kiváló minősége hozzájárul a coracle-ról folytatott halászattal fogott pisztráng méretéhez, érintetlen állapotához és tökéletes jelöléséhez.

A walesi coracle-ról folytatott halászat a vándorló halak fogásának ősi módja, és az egyetlen törvényesen engedélyezett halászati módszer ezeken a vizeken, ahol halászható és értékesíthető a pisztráng. Ez a 11. századból (és még korábbi) eredeztethető mesterség és jártasság a 21. században is ismert, és napjainkban már „élő hagyomány”. Egykor a coracle csónakokat Walesben mindenhol használták, de ma már kizárólag a Taf, Tywi és 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 halászaik között van olyan, akinek a családja már több mint 300 éve űzi a coracle-ról folytatott folyami halászat mesterségét. A walesi coracle csónak kicsi és ovális vízi alkalmatlóság, amelyben egy közepre berakott széles deszka az ülés. A kosárszerűen megépített csónakot kézzel készítik kőrisfa és fűzfa felhasználásával. Mindegyik coracle csónakban egy halász foglal helyet, aki egytollú evezővel lapátol. A walesi coracle-ról folytatott halászat a párban mozgó coracle csónakok között kifeszített háló segítségével történik. A halászok leginkább éjjel szállnak vízre annak érdekében, hogy a hal ne vegye észre a felé tartó coracle csónakokat vagy a háló árnyékát. A walesi coracle-ról folytatott halászatra vonatkozó szigorú szabályok csak a fenti folyók meghatározott sekély vizű és árapályos részein engedélyezik ezt a fajta halászatot. A határvonalakat a halászati szabályzatok rögzítik. Minden walesi coracle-ról halászó halásznak engedéllyel kell rendelkeznie, a coracle hálók előírásait pedig jogszabályok rögzítik.

A pisztráng a folyó kontúrját követve, a folyómeder alján jut el az ívóhelyére. 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 előlöttieket nem. A coracle-ról folytatott halászat és a hálókészítés egyik legfontosabb szakmai fogását az egyedi súlyozási rendszer, vagyis a coracle hálókhoz erősített ólomnehezékek számának és súlyának a megtervezése jelenti. A bonyolult súlyozási rendszer kialakítása a Fibonacci-sorozat természetben való alkalmazásán alapul. Ez a gyakorlatban elsajátítható tudás nemzedékről nemzedékre száll.

Törvényellenes a coracle-ról folytatott halászatot kívül bármilyen más módszert használni e pisztráng fogásához és értékesítéséhez. Ez segíti az összes „West Wales Coracle Caught Sewin” védelmét, figyelemmel kísérését és nyomon követhetőségének biztosítását.

A (kizárólag sportcélokra szolgáló) horgászidény a coracle-ról folytatott halászati idénynél később kezdődik és fejeződik be.

Mivel a horgászbottal kifogott pisztráng hosszabb ideig volt kitéve a folyó iszapjának és üledékének, így annak „földesebb” az íze, a húsát pedig gyakorta színezik el a lehulló levelek, amikor a folyóöblökben tartózkodó hal jellemzően inaktív állapotban van. Az inaktív állapot hozzájárul a hal tartalékainak kimerüléséhez.

## 5.2. A termék sajátosságai

A „West Wales Coracle Caught Sewin” olyan vándorló hal, amely tengerben és édesvizű folyókban is képes élni. Az életét a Teifi, Taf vagy Tywi folyóban kezdő sewin táplálkozási és növekedési céllal a tengerig vándorol, majd szaporodni visszatér abba a folyóba, ahol született. A vándorlás során megtett távolságoknak és a kiváló minőségű tengeri táplálék-lelőhelyeknek köszönhetően a vadon élő pisztráng izomtónusa jobb, mint a tenyésztett barna pisztrágné. A hal csak a tengerben táplálkozik, és energiatartalékai a tengeri táplálkozás ideje alatt alakulnak ki.

A vándorló életmód során kialakult izomtónus túlzott zsírtartalomtól mentes sűrű textúrát és kemény húst eredményez. Ezeket a jellemzőket megőrzi a halászati módszer, mivel biztosítja, hogy a sekély vagy árapályos folyóvízből a legjobbkor, vagyis akkor történjen a kifogás, amikor a hal bekerül a folyóhálózatba, de még mielőtt jellegzetesen inaktív válna és tartalékai kimerülnének a folyóvízi környezetben. Ennek is köszönhető, hogy a „West Wales Coracle Caught Sewin” kemény húsú és sűrű textúrájú, elkészítve pedig enyhén, finoman és sajátosan „vajás” ízű, némi „olajos magvas” utóízzel, és egyedien (enyhén és tisztán) friss zamatú.

A coracle hálók szembősége nem lehet 10 cm-nél kisebb, ami azt jelenti, hogy minden ennél kisebb példány kijut a hálóból, ezzel biztosítva a coracle halászat fenntarthatóságát. Horgászbottal kisebb méretű pisztráng is kifogható.

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

Az OFJ iránti kérelem alapját egy olyan egyedülálló minőségi termék tulajdonságai jelentik, amelynek konkrét jellemzői az alábbi tényezőkhez kötődnek:

- Annak a folyóvíznek a minősége, ahol a halak születnek és ahová szaporodni visszatérnek
- A nagy távolság, amit a „vadon élő” halak megtesznek a tengeren
- A kiváló minőségű tengeri táplálék-lelőhelyek. A hal csak a tengerben táplálkozik, és energiatartalékai a tengeri táplálkozás ideje alatt alakulnak ki izomfehérje formájában.

- Az a tény, hogy a coracle-ról folytatott halászat olyan egyedi módszer, amellyel a halak egyenként, érintetlen állapotban kerülnek kifogásra, amikor bekerülnek a tengerből a folyóhálózatba, de még mielőtt energiatartalékaik kimerülnének. Erre a „friss” állapotra jellemző, hogy a „West Wales Coracle Caught Sewin” eltávolított beleiben még gyakran megtalálhatók egyes tengeri táplálékok, mint például a homoki angolna.

A fenti felsorolt tényezők járulnak hozzá ahhoz, hogy ez a hal egy olyan hibátlan friss termék, amelynél a kemény hús sok izomfehérjét és olajat tartalmazó, kiváló minőségű izomzattal párosul, túlzott zsírtartalmú zsírlakódások nélkül. Ezek a tényezők az étkezési minőségben is visszatükröződnek, hiszen az elkészített hal érintetlen kemény húsa és sűrű textúrája enyhén, finoman és sajátosan „vajás” ízt és némi „olajos magvas” utóízt kap, és egyedien (enyhén és tisztán) friss zamatú lesz.

Egykor a coracle csónakokat Walesben mindenhol használták, de ma már csak a három legfontosabb nyugat-walesi folyón (Taf, Tywi és Teifi) található meg. Létezik egy család, amely már több mint 300 éve fogja a Tywi folyó halait coracle-ról folytatott halászattal.

A coracle-ról folytatott halászat walesi hagyományának kezdete az 1800-as évek nyúlik vissza. Számos, nemzedékről nemzedékre szálló ismeret igényel, beleértve a coracle csónak és a háló elkészítését, a lehalászható árapályos területek és a folyó pontos ismeretét, valamint az olyan tényezőket, mint a folyó (áradástól függő) mélysége, a dagály és a szélviszonyok együttes figyelembevételének képességét. A coracle-ról folytatott halászat óriási felkészültséget és pontosságot igényel a kormányzásban és a hajózásban, valamint a háló helyzetének és mozgásának szabályozásához. A halászok felkészültsége még jobban tisztelendő annak ismeretében, hogy a coracle-ról folytatott halászatot főként éjszaka végzik. A kosárszerűen megépített coracle csónakot kézzel készítik kőrifa 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 Sewin” nevű minőségi termék a walesi élelmiszer-örökség és étkezési kultúra színonimája, amit számos sztárséf és ínycsok 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 „West Wales Coracle Caught Sewin” értékesítése gyakran történik füstölve, és rangos élelmiszerüzleteknek szállítják Londonban és az egész Egyesült Királyságban. Londonban a „West Wales Coracle Caught Sewin” jelenleg a Harrods és a Fortnum & Mason vásárcsarnokában kapható.

Andrew Luck – helyi séf a Tywi folyónál:

„Séfként mindig izgalmas számomra az, amikor befut az idegy első friss ‘West Wales Coracle Caught Sewin’ szállítmánya, egyenesen a nyugat-walesi coracle csónakokból. A ‘West Wales Coracle Caught Sewin’ a séfek egyik kedvenc hala – nem csupán különlegesen friss zamata és sűrű textúrája, hanem története, illetve a mögötte levő történelem és hagyomány miatt is.

Öröm feltenni az étlapra és pontosan tudni azt, hogy honnan érkezik ez a minőségi termék. A ‘West Wales Coracle Caught Sewin’ kiváló hal, aminek sokszínűsége füstölve vagy főzve mutatkozik meg igazán.”

### Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)<sup>(3)</sup>

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

<sup>(3)</sup> Lásd a 2. lábjegyzetet.