

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

(2012/C 101/05)

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

„SCOTTISH WILD SALMON”

NR WE: UK-PGI-0005-0863-07.03.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Scottish Wild 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:

„Scottish Wild Salmon” (łosoś szkocki dziki) to nazwa nadana rybom pelagicznym z gatunku *Salmo Salar*, poławianym na łowiskach rzecznych i przybrzeżnych na terenie Szkocji, i maksymalnie 1 500 metrów od wybrzeży tego kraju.

Świeży łosoś „Scottish Wild Salmon” charakteryzuje się jasno-srebrnym zabarwieniem, ciemnoniebieskim grzbietem i twardą nienaruszoną łuską. Mięso jest jędrne o ciemnoróżowym zabarwieniu. Łosoś charakteryzuje się zapachem świeżej ryby i przez cały okres połowowy zachowuje doskonałe właściwości, takie jak soczystość i wyraźny smak. Łosoś „Scottish Wild Salmon” różni się od innych typów łososia tym, że zachowuje on wyraźnie widoczne wzory, jego ogon, płetwy i głowa pozostają nienaruszone, a dzięki sporemu dystansowi, jaki przebywają ryby, mięśnie są zwarte a skóra jędrna. Ryba ta wolna jest od sztucznych barwników lub substancji chemicznych.

Nie określono dokładnego zakresu rozmiarowego, ponieważ jest to produkt pochodzący z natury, a na jego wzrost wpływ mają zmienne warunki otoczenia. Zazwyczaj jednakże łosoś szkocki dziki waży przynajmniej 1,5 kg i osiąga nawet 20 kg. Ryby mają srebrne zabarwienie zewnętrzne a jędrne mięso ma kolor ciemnoróżowy. Ryby te sprzedawane są świeże, w całości, zapakowane w skrzynki z lodem.

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

Nie dotyczy.

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

Nie dotyczy.

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

Ryby obowiązkowo poławiane są w łowiskach rzecznych lub przybrzeżnych w Szkocji i na obszarze do 1 500 metrów od wybrzeża przy użyciu jednej z następujących metod:

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Sieć i kuter rybacki (ang. „coble”)

- stosowanie trałów wydawanych z łodzi i ciągniętych z brzegu lub nabrzeża lub z wód przylegających do brzegu lub nabrzeża, w taki sposób, aby łosoś został otoczony siecią i wyciągnięty na brzeg lub nabrzeże, pod warunkiem spełnienia określonych warunków.

Pułapki (ang. „cruives”)

- tradycyjny rodzaj pułapek na ryby, stosowanych w rzekach oraz, w swoim czasie, w ujściach rzek, składających się z kosza z palików lub z plecionki wiklinowej i czasami zastawianych na usypowanych groblach. Jako pułapki opracowane do poławiania łososi składają się one z mniej-więcej prostokątnego kosza pułapki z wewnętrznymi przegrodami, zastawionego w kamiennej grobli usypanej na rzece.

Połowy sieciami stawnymi (ang. „Fixed Engine”)

- niewód pułapkowy, niewód stawny lub inna sieć stawna – stosowanie pułapki na ryby, która jest mocowana lub kotwiczona na brzegu lub do dna, pod warunkiem spełnienia określonych warunków,
- sieci ręczne typu „Haaf” i sieci palowe (ang. „Haaf and poke nets”) – Sieć typu „Haaf” montowana jest na prostokątnej ramie i trzymana w wodzie przez obsługującego ją rybaka, który stoi w wodach ujścia rzeki. Sieć podrywa się w momencie, kiedy wpłynie do niej łosoś. Połów może prowadzić jednocześnie kilku rybaków ustawionych ramię w ramię. Sieci palowe składają się z szeregu komór sieciowych zamontowanych w szeregu na palach i ustawionych w poprzek pływu. W momencie obniżenia poziomu wody ryby przebywające w komorach zostają tam uwięzione.

Ponadto następujące etapy produkcji muszą mieć miejsce w wyznaczonym obszarze:

- wyładunek,
- klasyfikacja według wielkości,
- pakowanie w pojemniki z lodem na terenie Szkocji. Pakowanie w pojemniki z lodem zazwyczaj odbywa się w bazach rybackich przed wprowadzeniem ryb do obrotu i może nastąpić w dowolnej bazie rybackiej w Szkocji.

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

Nie dotyczy.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Nie dotyczy.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Cała Szkocja, w tym obszar do 1 500 metrów na wodach przybrzeżnych.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Łosoś „Scottish Wild Salmon” związany jest z przedmiotowym obszarem geograficznym ze względu na panujące w nim warunki środowiskowe. Uwarunkowania geologiczne i geograficzne Szkocji wraz z jej umiarkowanym klimatem, wysokiej jakości wodami i wezbranymi rzekami mają kluczowe znaczenie dla dzikiego łososa szkockiego, który wpływa jedynie do czystych wód wokół linii brzegowej Szkocji.

Łosoś jest gatunkiem autochtonicznym; jego cykl życia rozpoczyna się w wodach słodkowodnych, następnie wypływa on do oceanu i wreszcie, jego w pełni dorosłe osobniki wracają do tej samej rzeki na tarło. Ryby poławiane są w okresie ich powrotu do rzek.

W tym okresie ryby mają za sobą 1–3 letni pobyt w arktycznych wodach morskich u wybrzeży Kanady i Grenlandii. Dzięki uwarunkowaniom geologicznym i geograficznym Szkocji wraz z jej umiarkowanym klimatem, wysokiej jakości wodami i wezbranymi rzekami występujące tu ryby są silne i zdrowe; przy czym występują one w wielu populacjach, które różnią się między sobą okresami aktywności, rozkładającymi się na przestrzeni niemal całego roku. Ma to kluczowe znaczenie dla dzikiego łososa szkockiego, ponieważ ryby te wpływają jedynie do czystych wód wzdłuż linii brzegowej Szkocji.

Systemy rzeczne w Szkocji są miejscem występowania jednych z największych i najbardziej zróżnicowanych zasobów łososa atlantyckiego w Europie: w ponad 400 rzekach łososiowych występują setki populacji, z których każda jest odrębna genetycznie.

5.2. Specyfika produktu:

Łosoś atlantycki należy do ryb anadromicznych, które rozpoczynają cykl życia w wodach słodkowodnych, migrują do morza a następnie wracają do wód słodkowodnych – tej samej rzeki, w której się wylęgły – na tarło. Związek z obszarem geograficznym polega na tym, że połów łososia odbywa się w trakcie powrotu ryb do ich miejsca pochodzenia, w którym się wylęgły.

Obok uwarunkowań środowiskowych, właściwości dzikiego łososia szkockiego są związane z obszarem geograficznym poprzez tradycję połowu i przetwarzania. Metody te to dobrze udokumentowane tradycyjne praktyki połowowe. Poławianie szkockiego łososia dzikiego jest istotnym elementem szkockiego dziedzictwa kulturowego; umiejętność lokalizowania i poławiania ryb ma w Szkocji swoją długą historię i jest przekazywana z pokolenia na pokolenie. W rezultacie liczba prowadzonych w Szkocji połowów sieciowych nie maleje.

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):

Połowory sieciowe

Tradycja połowów sieciowych łososia w Szkocji sięga setki lat wstecz. Łosoś był i nadal jest kultowym gatunkiem. Odniesienia do połowów trałami na rzece Tweed datowane są na okolice roku 1160. Najstarszy zapis o przepisach dotyczących łososia pochodzi z 1424 r. Połowory sieciami stawnymi (ang. „fixed engine”) były legalne w ujściach rzek aż do początku XIX wieku. W szczytowym okresie, zatrudnienie przy połowach sieciowych łososia znajdowało prawdopodobnie około 3 000 osób. Niestety jednak większość sieciowych stanowisk połowowych łososia w Szkocji została zamknięta w okresie ostatnich 25 lat, choć pewna ich liczba wciąż istnieje.

Zasadniczo metody połowu nie zmieniły się od stuleci. Tradycja ta jest podtrzymywana; techniki połowowe i wiedza specjalistyczna są przekazywane z pokolenia na pokolenie, choć stosuje się także nowoczesną technologię w postaci sprawniejszych silników do łodzi oraz myjek ciśnieniowych do czyszczenia sieci.

Zanim pojawiło się nowoczesne chłodnictwo, w niektórych wioskach rybackich istniały „chłodnie lodowe”, w których przetwarzano ryby. Zapakowanego w pojemniki z lodem łososia wysyłano kiedyś żaglowcami ze Szkocji na rynek Billingsgate Market w Londynie. Przykład zachowanej „chłodni lodowej” stoi obecnie w pobliżu miejscowości Montrose. Jest to duża sklepiona budowla z XIX wieku, której dach po dziś dzień pokrywa trawa. W ten sposób – poprzez odparowanie wody deszczowej – osiąga się efekt schłodzenia.

Rozpoznawalność

Historycznie ryby te, znane także jako „sztabki srebra” lub „królowe ryb”, stanowiły cenny produkt; pozostają nim do dziś. Przeznaczony do spożycia łosoś był niekiedy konserwowany (wędzony) i wywożony na duże odległości. Tradycyjnie, głównym rynkiem dla szkockiego łososia dzikiego był rynek Billingsgate w Londynie.

Dziś dziki łosoś szkocki, po uwędzeniu, sprzedawany jest na targowiskach wiejskich na terenie całej Szkocji, a pewna ilość świeżych ryb jest także wywożona za granicę. W przeszłości ryby te dostarczano także na dwór królewski, a także na szczyt G8, który w 2005 r. odbył się w Gleneagles, oraz na zamówienie znanych szefów kuchni i restauracji; wśród nich wymienić można np. Harrods, Fortnum and Mason oraz znanego szefa kuchni Richarda Corrigan, właściciela restauracji Bentleys Oyster Bar na Piccadilly w Londynie.

Powszechnie uznaje się, że dziki łosoś szkocki charakteryzuje się wyjątkowym smakiem i jędrnością. Firma Forman & Field Salmon Smokers, szukając najwyższej jakości łososia, zauważyła, że „jedynie dziki łosoś szkocki cieszy się historycznym uznaniem”, które gwarantuje uzyskanie pożądanej jakości. Dzikie łososi szkocki należą do najwyższej klasy produktów szkockich, o czym powszechnie wiedzą zarówno odbiorcy krajowi jak i czołowe restauracje oraz szefowie kuchni. Nabywcy i odbiorcy dzikiego łososia szkockiego często zachwalają wysoką jakość tego produktu.

Na przestrzeni wieków rybołówstwo odgrywało istotną rolę w Szkocji. Populacje i środowisko ryb słodkowodnych w Szkocji stanowią cenny element światowego dziedzictwa naturalnego. Pomimo spadku poziomu połowów w ostatnich latach, szkocki sektor połowów łososia utrzymuje swoje istotne znaczenie na szczeblu międzynarodowym. Na połowach tych opiera się światowa renoma sektora rybołówstwa. Systemy rzeczne w Szkocji są miejscem występowania jednych z największych i najbardziej zróżnicowanych zasobów łososia atlantyckiego w Europie. Szkoci należą do czołowych nacji

uprawiających rybołówstwo morskie w Europie, odpowiadając za 66 procent wyładunków w Zjednoczonym Królestwie. Długość szkockich rzek to ponad 50 000 km, przy czym w wielu z nich występuje dziki łosoś atlantycki i troć, a liczba jezior i stawów przekracza 30 000.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/scottish-wild-salmon-pgi.pdf>
