

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

(2012/C 38/15)

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

„ISLE OF MAN QUEENIES”

NR WE: UK-PDO-0005-0855-08.02.2011

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Isle of Man Queenies”

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:**

Nazwa „Isle of Man Queenies” nadawana jest przegrzebkom grzebieniowatym poławanym na wodach terytorialnych wyspy Man.

Przegrzebek grzebieniowaty (*Aequipecten opercularis*) to średniej wielkości gatunek przegrzebków, jadalnych „małży morskich” z rodziny *Pectinidae*. Muszle mogą różnić się kolorem – od żółtego przez pomarańczowy, czerwony, brązowy i fioletowy, a ich średnica nie przekracza 90 mm. Na każdej połówce muszli znajduje się od 19 do 22 szerokich zębrowań z licznymi koncentrycznymi pierścieniami wzrostu wzdłuż muszli. Mięso czy też główna część przegrzebka grzebieniowatego jest znacznie mniejsza niż przegrzebek królewskiego. To mięsień okrężny o cylindrycznym kształcie i średnicy 20 mm oraz 15 mm wysokości. Mięso jest matowe, beżowe; dwuczęściowa, pomarańczowobiała ikra w kształcie księżycy przyczepiona jest do ciała przegrzebka. Przegrzebki podaje się albo wraz z ikrą albo po jej usunięciu.

„Isle of Man Queenies” poławia się na wodach terytorialnych wyspy Man, głównie przez kutry zarejestrowane na wyspie Man, choć statki rybackie zarejestrowane w innym miejscu również mogą poławiać przegrzebki po uzyskaniu odpowiedniej licencji i wylądowywać wylowione małże na wyspie Man. Przegrzebki wylądowywane są i przetwarzane na wyspie Man.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Przegrzebki grzebieniowate sprzedawane są:

- w naturalnym opakowaniu w formie „wysuszonej” (odsączone), lub
- zamrożone w technologii indywidualnego szybkiego zamrażania (IQF), lub
- w formie świeżych lub mrożonych „połówek” (z mięsem przyczepionym w dalszym ciągu do połówki muszli),
- luzem lub pakowane próżniowo – zależnie od wymagań klienta,
- wielkość opakowań i waga zależy od wymagań klienta.

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:

Półów przegrzebków grzebieniowatych

„Isle of Man Queenies” mogą być poławiane wyłącznie w okresie połowu przegrzebków grzebieniowatych, który tradycyjnie rozpoczyna się dnia 1 czerwca. Wynika to wyłącznie z uwarunkowań fizjologicznych tego gatunku małża oraz sposobu połowu. Większość gatunków małży poławia się z wykorzystaniem różnego typu czerpaków, które „zeskrobują” przegrzebki z dna morza. Przegrzebki „Isle of Man Queenies” poławiane są nietypowo – za pośrednictwem lekkich włóków rozpornicowych. Technika ta wykorzystuje odruch ucieczki przegrzebków grzebieniowatych w odpowiedzi na bodźce – podrażnione przez lekki łańcuch wleczony po dnie morskim przed siecią wskakują prosto w sieć. Odruch ucieczki jest bardzo spowolniony w warunkach niskiej temperatury wody, co oznacza, że poławianie z wykorzystaniem włóków jest skuteczne jedynie w okresie od czerwca do grudnia, kiedy temperatura wody jest najwyższa. W latach gdy odnotowuje się bardzo zimne wiosny, temperatura wody może nie wzrosnąć wystarczająco aż do połowy czerwca.

Ta wyjątkowa metoda zbierania przegrzebków grzebieniowatych oznacza, że – w przeciwieństwie do przegrzebków poławianych z wykorzystaniem czerpaków – do środka muszli w czasie połowu nie dostaje się piasek. Zapewnia to znacznie wyższą jakość mięsa w porównaniu z przegrzawkami poławianymi z wykorzystaniem czerpaków, większe ilości uzyskanego mięsa przegrzebków, jak również gwarantuje niezwykle wysoką przeżywalność niewymiarowych przegrzebków grzebieniowatych ponownie umieszczanych na dnie morza – w przeciwieństwie do przegrzebków poławianych z wykorzystaniem czerpaków, gdzie umieralność okazów odrzucanych w połowie jest bardzo wysoka.

Etapy produkcji

- a) Przegrzebki grzebieniowate poławiane na wodach terytorialnych wyspy Man poławia się z wykorzystaniem włóków i sieci o oczkach wielkości 80 mm–90 mm. Półów jest myty i sortowany na pokładzie statku rybackiego.
- b) Przegrzebki grzebieniowate umieszczane są w lodzie lub schładzane na pokładzie statku rybackiego w ciągu dwóch godzin od połowu.
- c) Statki rybackie wyładowują złowione przegrzebki w portach w Peel, Ramsey, Douglas i Port St Mary.
- d) Przegrzebki grzebieniowate transportowane są w zamkniętych kontenerach w ciągu dwóch godzin od wyładunku do zakładu przetwórczego na wyspie Man, gdzie są schładzane przez noc.
- e) Przegrzebki grzebieniowate przetwarzane są ręcznie (wyjmowane z muszli) następnego dnia z wykorzystaniem płaskiego metalowego noża.
- f) Mięso jest usuwane i dwukrotnie myte ręcznie – mycie jest bardzo szybkie w celu zapobieżenia nasiąkaniu mięsa wodą.
- g) Ikra pozostaje nietknięta.
- h) Mięso przegrzebków grzebieniowatych jest ważone.
- i) Przegrzebki są pakowane naturalnie, wysuszane (odsączone) lub zamrażane w technologii indywidualnego szybkiego zamrażania w temperaturze – 35 °C.

Połówki muszli

Etapy (a-c takie jak wyżej)

d) Ręcznie przetwarzane (wyjmowane z muszli), otwierane za pomocą płaskiego metalowego narzędzia, połowa muszli jest wyrzucana wraz ze skrzelami, brzuchem i błoną osłonową.

e) Mięso i ikra pozostaje w muszli.

f) Zamrożone w technologii indywidualnego szybkiego zamrażania lub świeże.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Wyspa Man

Przegrzebki „Isle of Man Queenie” poławiane są na łowiskach na wodach terytorialnych wyspy Man. Obszar ten obejmuje 3 917 kilometrów kwadratowych i zgodnie z prawem sięga 12 mil morskich lub linii mediany od linii podstawowej wyspy Man.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Ś r o d o w i s k o

Prąd Zatokowy łagodzi klimat wyspy Man, który dzięki ciepłu przynoszonemu wraz z tym prądem nabiera cech klimatu umiarkowanego. Lato jest chłodne i umiarkowanie słoneczne, a zima łagodna i wilgotna z niewielkimi przymrozkami i niskimi opadami śniegu.

Przegrzebki „Isle of Man Queenie” poławiane są na łowiskach na wodach terytorialnych wyspy Man. Przegrzebki grzebieniowate mają szczególne preferencje dotyczące siedliska i żyją w grupach (skupiskach) wokół wyspy Man. Z powodu ich dość niewielkiej ruchliwości położenie geograficzne skupisk pozostaje w dużym stopniu niezmiennie. Skupiska mogą być stałymi zgrupowaniami, których położenie jest dokładnie określone i oddzielone wyraźnie odgraniczającymi się obszarami o niewłaściwych cechach dla rozwoju przegrzebków.

Wiedza o skupiskach przegrzebków grzebieniowatych jest dokumentowana na wyspie Man od wielu pokoleń. Wczesne wzmianki o występowaniu licznych populacji przegrzebków grzebieniowatych wokół wyspy Man przedstawiono na przykład w „Marine Fauna of the Isle of Man” (Moore, 1937). Liczba dużych obszarów, gdzie populacja tych małży jest na tyle duża, by możliwy był ich komercyjny połów, jest w tym rejonie geograficznym ograniczona. Takie obszary lub tereny są zazwyczaj oddzielone dużymi połaciami terenu o środowisku nieprzyjawnym dla rozwoju tego gatunku małży. Na każdym z obszarów występowania istnieje zwykle kilka regionów lub skupisk, często o powierzchni kilku km², w których przegrzebki grzebieniowate występują w ilościach znacznie większych niż gdzie indziej.

Jakość i temperatura wody

Skupiska przegrzebków grzebieniowatych na wodach terytorialnych wyspy Man otoczone są wodami o wysokiej jakości pod względem braku zarówno zanieczyszczeń organicznych, jak i nieorganicznych. Podstawowe próbki wody morskiej z okolic wyspy Man pobiera się regularnie do celów analiz środowiskowych od bardzo dawna – najdłużej na Wyspach Brytyjskich – nawet od początku XX w. Wraz z rozwojem nauki, monitorowaniem objęto kolejne parametry środowiskowe i biologiczne, a obecnie rząd Wyspy Man monitoruje wiele czynników, w tym substancje odżywcze, bakterie, fitoplankton i toksyny fitoplanktonu.

Wyspa Man charakteryzuje się niezmiennie wysoką jakością wody wykazywaną w badaniach naukowych w tym zakresie prowadzonych już od 1904 r.

Amplituda pływów wokół wyspy Man jest największa w Europie Zachodniej. Te pływy w połączeniu ze względnie płytkim dnem otaczającym wyspę oznaczają, że wokół wyspy Man pływy są wyjątkowo silne. Mimo że stanowią wyjątkowe wyzwanie dla rybaków korzystających z lekkich włoków, pływy te oznaczają także, że przegrzebki „Isle of Man Queenies” korzystają ze stałych dostaw napływającego pokarmu planktonicznego, dzięki czemu możliwy jest szybki wzrost przegrzebków oraz rozprzestrzenianie się małż w planktonicznym stadium larwalnym.

Tradycja

Rybołówstwo to jedna z tradycyjnych gałęzi przemysłu na wyspie Man, z ugruntowaną już od XVI w. tradycją połowu śledzia. Połów przegrzebków grzebieniowatych rozpoczęto w połowie XIX w., kiedy to małży tych używano jako przynęty w połowie dorsza z użyciem takli.

W tym czasie skupiska przegrzebków grzebieniowatych zapewniały odpowiednio obfitą bazę pożywienia dla ławic dorsza. W latach 60. XX w. rybacy z wyspy Man zaczęli poszukiwać możliwości połowu przegrzebków grzebieniowatych. W 1969 r. w porcie w Peel rozładowano pierwsze przegrzebki złowione w celach komercyjnych i bardzo szybko zostały one uznane za delikates.

Rybacy nadali poszczególnym skupiskom przegrzebków grzebieniowatych wokół wyspy nazwy takie, jak: Lower Chickens, Higher Chickens, Warts Bank czy Burrow Head.

Flota rybacka wyspy Man rozrosła się do ok. 60 statków w 1971 r., przy czym największą produkcję odnotowaną w tym czasie szacuje się na ok. 7 500 ton (waga w relacji pełnej – połowowej). Większość złowionych przegrzebków eksportowano bezpośrednio do Ameryki.

5.2. Specyfika produktu:

Przegrzebek grzebieniowaty (*Aequipecten opercularis*) to średniej wielkości gatunek przegrzebków, jadalnych „małży morskich” z rodziny *Pectinidae*. Muszle mogą różnić się kolorem – od żółtego przez pomarańczowy, czerwony, brązowy i fioletowy, a ich średnica nie przekracza 90 mm. Mięso czy też główna część przegrzebka grzebieniowatego jest znacznie mniejsza niż przegrzebka królewskiego, który należy do innego gatunku. To mięsień okrężny o kształcie cylindrycznym i średnicy 20 mm oraz 15 mm wysokości. Mięso jest matowe, beżowe; do ciała przegrzebka przyczepiona jest dwuczęściowa, pomarańczowobiała ikra w kształcie księżycy. Przegrzebek grzebieniowaty po ugotowaniu jest jędrny i delikatny, o wilgotnej, mięsistej fakturze. Ma jedyny w swoim rodzaju słodki smak, inny niż pozostałe gatunki małży, i delikatny zapach z łagodną morską nutą. „Isle of Man Queenies” poławia się za pomocą lekkich włoków na wodach terytorialnych Wyspy Man, głównie przez kutry zarejestrowane na wyspie Man, a następnie rozładowuje, przetwarza i pakuje na wyspie Man.

Przegrzebki grzebieniowate to gatunek szybko rosnący i długożyjący. Maksymalny czas życia jego przedstawicieli zazwyczaj nie przekracza pięciu lat. Wielkość, przy której są wprowadzane do obrotu – 55 mm – osiągają w ciągu 2–3 lat w zależności od dostępności mikroalg w strumieniu wody.

Prąd Zatokowy łagodzi klimat wyspy Man, który dzięki ciepłu przyniesionemu wraz z tym prądem nabiera cech klimatu umiarkowanego. Przegrzebki grzebieniowate mają szczególne preferencje dotyczące siedliska i żyją w grupach (skupiskach) wokół wyspy Man. Z powodu ich dość niewielkiej ruchliwości położenie geograficzne skupisk pozostaje w dużym stopniu niezmiennie. Skupiska mogą być stałymi zgrupowaniami, których położenie jest dokładnie określone i oddzielone wyraźnie odgraniczającymi się obszarami o cechach niewłaściwych dla rozwoju przegrzebków grzebieniowatych.

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):

Kombinacja czynników środowiskowych – jakości wody, temperatury, silnych pływów i dostępności odpowiedniego planktonu do odżywiania – powoduje, że liczebność skupisk przegrzebków grzebieniowatych na wodach terytorialnych wyspy Man pozostaje cały czas wysoka, a mięso osobników tego szybko rosnącego gatunku jest szczególnie soczyste. Ponadto zawartość mięsa w muszli jest wyższa niż u przegrzebków poławianych w innych miejscach. Wydajność produkcji mięsa w przypadku „Isle of Man Queenies” wynosi zazwyczaj 12–14 %, podczas gdy dla przegrzebków grzebieniowatych złowionych gdzie indziej to około 6–8 %.

Rybołówstwo to jedna z tradycyjnych gałęzi przemysłu na wyspie Man, a połów śledzi już w XVI w. był tam ugruntowany i dobrze zorganizowany. Połów przegrzebków grzebieniowatych rozpoczęto w połowie XIX w., kiedy małży tych używano jako przynęty w połowie dorsza z użyciem takli.

W tym czasie skupiska przegrzebków grzebieniowatych zapewniały odpowiednio obfitą bazę pożywienia dla ławic dorsza. W latach 60. XX w., gdy zmniejszyły się zasoby ryb, rybacy z wyspy Man zaczęli poszukiwać możliwości połowu przegrzebków grzebieniowatych. W 1969 r. w porcie w Peel rozładowano pierwsze przegrzebki złowione w celach komercyjnych i bardzo szybko zostały one uznane za przysmak.

Na początku lat 80. XX w. wyspa Man zaczęła zyskiwać nowe rynki zbytu we Francji i Hiszpanii, na których przegrzebki grzebieniowate sprzedawano wraz z ikrą. Obecnie „Isle of Man Queenies” sprzedawane są na rynki Zjednoczonego Królestwa, Francji, Włoch i Hiszpanii. Przetwórcy poszukują możliwości wejścia na stałe na nowe rynki żywności wysokiej jakości, jednak produkcja zawsze będzie podlegała ograniczeniu w postaci naturalnej wydajności skupisk i konieczności zapewnienia zrównoważonych zasobów w przyszłości.

Przegrzebki „Isle of Man Queen” na dorocznej imprezie w Londynie z udziałem recenzentów kulinarnych, kupców owoców morza, właścicieli restauracji i przedstawicieli organizacji pozarządowych zajmujących się środowiskiem otrzymały „Nagrodę targu rybnego Billingsgate dla zrównoważonych owoców morza roku 2011”. Ta prestiżowa nagroda przyznawana jest po wygłoszeniu przez finalistów 20-minutowych prezentacji poświęconych zrównoważonemu charakterowi danego rybołówstwa. Informacje o nagrodzie można znaleźć pod adresem: http://www.seafoodtraining.org/celebrating_sustainable_seafood_at_billingsgate_school.htm

Wyspa Man zwyciężyła dzięki temu, że można było przedstawić dane pochodzące ze zleconych na zewnątrz, opublikowanych badań naukowych na poparcie twierdzeń dotyczących zrównoważenia. Te same wyniki badań posłużyły do wsparcia procesu akredytacji „Isle of Man Queenies” przez Radę Zarządzania Zasobami Morskimi (*Marine Stewardship Council*), który ma się wkrótce zakończyć. Dnia 20 maja 2011 r. połów przegrzebków „Isle of Man Queenies” formalnie uzyskał akredytację Rady Zarządzania Zasobami Morskimi. Jest to pierwszy na półkuli północnej i drugi na świecie przypadek, gdy połów małży uzyskał taką akredytację. Szczegóły dotyczące tej akredytacji oraz ustalenia konsultantów można znaleźć pod adresem: <http://www.msc.org/track-a-fishery/in-assessment/north-east-atlantic/isle-of-man-queen-scallop>

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/isle-of-man-queen-pdo.pdf>
