

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 70/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„CONWY MUSSELS”

Nr UE: UK-PDO-0005-01304 – 27.01.2015

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Conwy Mussels”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Zjednoczone Królestwo

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.7: Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Conwy Mussels” to nazwa stosowana do opisu omułka jadalnego (*Mytilus edulis*), który rozwija się w naturalnych warunkach w ławicach w estuarium rzeki Conwy w Północnej Walii. „Conwy Mussel” oznacza omułka dzikiego, a nie hodowlanego, który jest poławiany na wyznaczonym obszarze przy użyciu tradycyjnej metody ręcznego grabienia podczas sezonu połowów omułków trwającego od dnia 1 września do 30 kwietnia.

„Conwy Mussels” mają intensywnie czarne lub brązowe muszle o owalnym kształcie, spiczastym z jednej strony, ich zewnętrzna powierzchnia jest zazwyczaj gładka bądź porośnięta małymi skorupiakami (wąsonogami) w zależności od obszaru, gdzie zostały złowione. Na przykład w niektórych miejscach w korycie rzeki omułki są zanurzone w mule, co nie pozwala wąsonogom się do nich przyczepić, natomiast omułki znajdujące w piaszczystej lub skalistej części estuarium często są porośnięte wąsonogami, które stosunkowo łatwo przyczepiają się do muszli.

Wielkość omułka może wahać się od 4,5 cm do 10 cm długości. Zgodnie z porozumieniem grupy na rzecz rozwoju omułków z Conwy („Conwy Mussel Development Group”) wszystkie „Conwy Mussels” są poławiane, gdy mają co najmniej 4,5 cm, tj. w wieku przynajmniej 2 lat (omułki hodowane na linach lub łowione przy pomocy drągi pozyskiwane są w młodszym wieku).

„Conwy Mussels” są duże, mięsiste i treściwe, o wysokiej zawartości mięsa i wysokim stosunku mięsa do muszli. „Conwy Mussels” są soczyste, znane ze swojej ciągnącej się, mięsistej konsystencji i bogatego, słonego smaku. Świeżo złowione „Conwy Mussels” powinny być bezwonne.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

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

„Conwy Mussels” muszą się rozwijać na wyznaczonych obszarach estuarium Conwy i być tam poławiane za pomocą tradycyjnej walijskiej metody ręcznego grabienia podczas sezonu połowu omułek. Sezon połowu omułek trwa od dnia 1 września do 30 kwietnia.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Wszystkie „Conwy Mussels” należy oczyszczać zgodnie z rozporządzeniami UE. Wszystkie worki z omułkami z Conwy przechowywane są w stanie schłodzonym w temperaturze 1–5 stopni Celsjusza w instalacji oczyszczającej aż do momentu ich sprzedaży. Okres trwałości omułek z Conwy wynosi 5 dni.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Wyznaczony obszar oznacza obszar, na którym dozwolone jest poławianie „Conwy Mussels”. Zezwolenie to dotyczy części zatoki i estuarium Conwy, która leży poniżej poziomu przyptywów wiosennych przy płycie maksymalnym i która zawarta jest w obszarze między punktami A, B i C przedstawionymi poniżej a położeniem obecnego mostu kolejowego nad rzeką Conwy (współrzędne geograficzne: 53° 280' 278" N 003° 823' 611" W) plus nadbrzeże Conwy.

	Szerokość geograficzna	Długość geograficzna
A	53° 20' 341"N	003° 52' 790"W
B	53° 17' 461"N	003° 54' 949"W
C	53° 16' 672"N	003° 53' 760"W

5. Związek z obszarem geograficznym

Wniosek rejestracji ChNP dotyczący „Conwy Mussels” opiera się na niepowtarzalnych właściwościach produktu, którego szczególne cechami są:

- 1) powiązanie z estuarium Conwy i unikalnym środowiskiem, w którym rozwijają się i żyją „omułki z Conwy”, do czasu, aż zostaną wyłowione;
- 2) powiązanie z tradycyjną metodą ręcznego grabienia, która jest tradycyjną metodą poławiania stosowaną wyłącznie na wyznaczonym obszarze; jest to umiejętność przekazywana z pokolenia na pokolenie.

„Conwy Mussels” to dzięki omułki rozwijające się w naturalnych ławicach w estuarium Conwy. Estuarium jest unikalnym siedliskiem naturalnym dla „Conwy Mussels” i w jego obrębie, na wyznaczonym obszarze rozwijają się i żyją „Conwy Mussels” do czasu, aż zostaną wyłowione. Powstawanie i skład planktonu, którym żywią się omułki, zależą od warunków klimatycznych, składników odżywczych, biologii i składników mineralnych znajdujących się w estuarium Conwy. Omułki są filtratorami – żywią się mikroskopowym planktonem unoszącym się w wodzie. W estuarium Conwy niekoniecznie występuje większa ilość planktonu niż na innych obszarach, ale istnieją tu szczególne warunki położenia ławic, które sprzyjają dobremu dostępowi do źródeł pożywienia dla „Conwy Mussels”:

- W estuariach zazwyczaj znajdują się duże ilości składników odżywczych (ze świeżej wody), a zatem powstaje tam więcej planktonu.
- Estuarium Conwy jest głębokie. Mimo że głębokość estuarium waha się w zależności od pływów, zapewnia ona duże ilości wody, które stanowią łatwo dostępne źródło planktonu, którym żywią się „Conwy Mussels”.
- Dzięki dużej głębokości woda w estuarium Conwy jest generalnie chłodniejsza niż w płytszych wodach, a bliskość morza sprawia, że woda w estuarium jest chłodniejsza niż w gorze rzeki. Ogólnie biorąc, plankton woli chłodniejszą wodę.

- „Conwy Mussels” są zawsze zanurzone w wodzie, nigdy odkryte. Z tego też względu mają one zapewnione stałe zaopatrzenie w pokarm i mogą się nim żywić przez całą dobę.
- Ławice „Conwy Mussels” formują się w naturalny sposób i znajdują się tam, gdzie występuje naturalna mieszanka słonej i słodkiej wody wysokiej jakości, która przyciąga różne rodzaje planktonu.
- Ławice omułków znajdują się w wodach pływowych estuarium, co zapewnia dobry przepływ wody. Dobre natężenie przepływu wody nad ławicami omułków powoduje, że mają one dogodny dostęp do źródeł pokarmu, pobierają go szybciej i częściej.
- Ponieważ ławice omułków są poławiane w sposób zrównoważony, nie są one nadmiernie przeławiane ani eksploatowane, istnieje więc mniejsza konkurencja w pozyskiwaniu żywności.

Dzięki dostępności pożywienia „Conwy Mussels” mają duże muszle (o długości od 4,5 cm na 10 cm) z dużą zawartością mięsa, w przedziale 45-55 %, i o wysokim stosunku mięsa do muszli, w granicach 3:5. Ponadto duże rozmiary omułków wynikają z ich wieku – dzięki zrównoważonej metodzie ręcznego grabienia poławiane są osobniki, które mają co najmniej 2 lata. Wszystkie grabione ręcznie omułki mniejsze niż 4,5 cm prześlizgują się między zębami grabi.

Rzeka Conwy jest regularnie monitorowana pod kątem jakości przez Agencję Środowiska i jest uznawana za jedną z najczystszych rzek w Europie i jako taka była w przeszłości wielokrotnie poddawana ukierunkowanym badaniom ekologicznym. Wysoka jakość wody wzdłuż całej długości rzeki i jej zlewni wynika z połączenia szeregu czynników:

- Brak w okolicy przemysłu. Poziom spalin pochodzących z ruchu drogowego i przemysłu jest minimalny w porównaniu z większymi miastami, a tym samym jakość wody jest tu znacznie wyższa w porównaniu z rzekami płynącymi przez główne miasta.
- Wzdłuż brzegów rzeki praktykowane jest głównie rolnictwo przyjazne dla środowiska, uwzględniające strefy buforowe w celu zminimalizowania przedostawania się do wody fosforanów i azotanów pochodzących z intensywnych praktyk rolniczych. Ponadto na dużych obszarach sąsiadujących z rzeką Conwy podstawową formą użytkowania ziemi są lasy, które także działają jako strefa buforowa i minimalizują przedostawanie się zanieczyszczeń z otaczających gruntów do rzeki.
- W estuarium działalność połowowa jest bardzo ograniczona. Estuarium Conwy jest portem o niewielkim natężeniu ruchu przy minimalnej obecności dużych statków, co oznacza, że działalność człowieka nie zakłóca życia ławic omułków. W estuarium nie dokonuje się połowów przemysłowych ani połowów za pomocą dragi, ławicom nie grożą więc uszkodzenia z powodu tego typu działalności.

Koniec estuarium Conwy wpada do morza. „Conwy Mussels” rozwijają się właśnie w takim środowisku, gdzie słona woda morska naturalnie miesza się ze słodką wodą z rzeki Conwy (na długości około pół mili). Głębokie estuarium powoduje także stały obieg wody, a także jej wymianę podczas każdego przypływu. Głębokość estuarium zmienia się w zależności od pływów, ale większość ławic omułków pozostaje stale zanurzona w wodzie na głębokości przynajmniej 30–50 stóp. Dzięki mieszance słonej wody morskiej i słodkiej wody z rzeki Conwy oraz dzięki temu, że omułki zawsze rozwijają się na dużej głębokości (i nie wysychają wskutek wynurzenia podczas odpływu), są one wyjątkowo mięsiste i soczyste.

Specyfika „Conwy Mussels” jest związana z wyznaczonym obszarem poprzez lokalną tradycję ręcznego grabienia (połowu) omułków, które jest stosowane tylko w tym regionie, a jest to umiejętność przekazywana z pokolenia na pokolenie. „Conwy Mussels” są poławiane sezonowo, od dnia 1 września do dnia 30 kwietnia. Poławiacze „Conwy Mussels” używają specjalnych małych płaskodennych łódek zwanych po angielsku „dory”, tradycyjnie używanych do połowu omułków i obsługiwanych przez jedną osobę. Rybacy stosują tradycyjne metody połowu, które wymagają umiejętności i wiedzy przy wykorzystaniu długich, trzymanyh w ręku sosnowych grabi. Rybacy w łódce grabią nimi koryto estuarium. Zbieranie omułków za pomocą ręcznego grabienia wymaga doświadczenia i umiejętności. Stosowanie tradycyjnych metod połowu omułków w Conwy zdominowały cztery rodziny, które przekazują sobie tę umiejętność z pokolenia na pokolenie od ponad 150 lat. Aby dobrze opanować tę umiejętność, potrzeba 5–6 sezonów. Grabienie ręczne jest tradycyjną, zrównoważoną i przyjazną dla środowiska metodą połowów, dzięki której ławice omułków zostają zachowane dla przyszłych pokoleń. Zbierane są tylko większe omułki, gdyż wszystkie omułki krótsze niż 4,5 cm, prześlizgują się między stalowymi zębami grabi i mogą rozwijać się i dojrzewać przez kolejny sezon. Ponadto ręczne grabie są „łagodniejsze” dla ławic i pozwalają im na szybszą regenerację w sezonie zamkniętym.

Renoma nazwy „Conwy Mussel” jako produktu wysokiej jakości stale rośnie dzięki grupie na rzecz rozwoju omułek z Conwy. „Conwy Mussels” mają ustabilizowaną pozycję i cieszą się powszechnym uznaniem przemysłu spożywczego zarówno w Zjednoczonym Królestwie, jak i na świecie. „Conwy Mussels” są wykorzystywane przez wielu szefów kuchni i regularnie pojawiają się w ich jadłospisach. Wielu renomowanych restauratorów i liczne przedsiębiorstwa rolno-spożywcze preferuje właśnie te omułki.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-conwy-mussels-pdo>
