

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 396/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari (*)

«WEST WALES CORACLE CAUGHT SALMON»

N. CE: UK-PGI-0005-01179 — 12.11.2013

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«West Wales Coracle Caught Salmon»

2. Stato membro o paese terzo

Regno Unito

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.7 Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

«West Wales Coracle Caught Salmon» è la denominazione attribuita al pesce della specie *Salmo Salar*, catturato utilizzando l'antico metodo tradizionale gallese di pesca con il «coracle».

Il «Fresh West Wales Coracle Caught Salmon» è di colore argento, con il dorso blu scuro e macchie nere che si trovano prevalentemente sopra la linea laterale anche se la pinna caudale di solito è senza macchie. La carne è compatta con una consistenza densa e un caratteristico colore tra il rosa e il rosso; ha un odore di pesce fresco descritto dai pescatori *coracle* come simile all'odore di anguria.

I «West Wales Coracle Caught Salmon» sono catturati appena entrano nel sistema fluviale, provenendo dal mare, nelle acque basse del fiume durante la bassa marea prima che i salmoni passino a una fase di inattività nell'ambiente fluviale e le loro riserve si esauriscano. I pesci sono freschi, con carne compatta e qualità muscolare superiore e ciò comporta una consistenza densa, con un elevato contenuto di proteine e di olio. Essi hanno una forma visibilmente atletica e allungata, senza eccessiva presenza di grassi poiché percorrono lunghe distanze in mare e dispongono di un nutrimento di alta qualità mentre sono in mare aperto.

(*) Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

(1) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

La forma generale e le dimensioni del salmone «West Wales Coracle Caught Salmon» possono variare data la sua natura selvatica e per questo motivo non contiene additivi e/o coloranti artificiali. Il «West Wales Coracle Caught Salmon» pesa almeno 1 kg e al massimo 15 kg. Esso presenta perfette marcature con scaglie intatte e senza deformazioni sulla coda, sulle pinne o sulla testa. Inoltre, la pinna caudale è più sviluppata e, in estensione, è di forma concava; il peduncolo caudale è sottile e si dilata notevolmente sulla parte della coda. La mandibola del salmone si estende fino al bordo posteriore dell'occhio e il maschio ha un «becco» pronunciato. Poiché nella pesca con il coracle si catturano singoli esemplari i «West Wales Coracle Caught Salmon» non sono esposti al rischio di lesioni e deformazioni che possono verificarsi con altri salmoni d'allevamento o catturati con reti da posta derivanti. Ciò contribuisce alla qualità gastronomica del «West Wales Coracle Caught Salmon» con la sua carne compatta intatta e la sua consistenza densa.

Una volta cotto, il «West Wales Coracle Caught Salmon» ha un forte sapore particolare dolce e «fresco» che lo contraddistingue, con sottili toni oleosi che non risultano eccessivi al palato; la carne è compatta e con consistenza densa.

I «West Wales Coracle Caught Salmon» vengono in linea di massima venduti interi e per lo più appena catturati, anche se questo tipo di salmone può anche essere venduto congelato.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

I «West Wales Coracle Caught Salmon» devono essere pescati con il metodo tradizionale di pesca con il coracle durante la stagione di pesca del salmone, che varia tra i tre grandi fiumi del Galles occidentale in cui vengono pescati i salmoni.

— La stagione del salmone per il Tywi va dal 1° giugno al 31 luglio;

— la stagione del salmone per il Teifi va dal 1° giugno al 31 agosto;

— la stagione del salmone per il Taf va dal 1° giugno al 31 luglio.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Le aree dei fiumi Tywi, Taf e Teifi nel Galles occidentale vengono descritte qui di seguito.

— Fiume Tywi: nella parte del fiume situata tra una linea immaginaria che attraversa il fiume dalla stazione di pompaggio della ferrovia, vicino a un'antica fabbrica di alluminio, al National Grid Reference (NGR) SN 420205 e una linea immaginaria che attraversa il Tywi a NGR SN 394137.

— Fiume Teifi: nella parte del fiume che si trova tra il ponte di Cardigan e il ponte di Llechryd.

— Fiume Taf: nella parte del fiume compresa tra il ponte della strada principale sulla A477 tra Carmarthen e Pembroke e a circa 1,6 km su una linea immaginaria, seguendo la corrente, che attraversa il fiume Taf dal Wharley Point al Ginst Point.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

L'acqua dei fiumi Taf, Tywi e Teifi, che si trovano nel Galles occidentale, è di qualità eccellente ed è regolarmente controllata e registrata dal «Natural Resource Wales». Le sorgenti di tali fiumi si trovano nelle profondità dei Monti Cambrian o dei Monti Preseli in un bacino fluviale decisamente rurale, nel quale non vi sono industrie. I fiumi Tywi e Teifi sono stati classificati come zone speciali di conservazione (ZSC) in base alla direttiva UE «Habitat» e il salmone è riconosciuto come una caratteristica specifica della ZSC del Teifi. Il livello di inquinamento nei tre fiumi è molto basso, e ad essi è stato assegnato il grado «A», a dimostrazione del fatto che i fiumi sono «ecosistemi naturali e costituiscono eccellenti zone di pesca salmonicole e ciprinicole». L'eccellente qualità delle acque fluviali e il fatto che la pesca con il «coracle» sia stata ideata per catturare i pesci singolarmente (e non in branchi) permette di pescare il salmone in condizioni perfette, il che contribuisce alla sua qualità gastronomica.

La pesca con il *Coracle* è un antico metodo di pesca per pesci migratori e dal punto di vista giuridico è il solo metodo di pesca autorizzato in questi fiumi del Galles in cui il salmone può essere catturato e venduto. Il *Coracle* è una vecchia imbarcazione speciale, registrata nell'11° secolo e sopravvissuta nel ventunesimo secolo: «una tradizione vivente». Sebbene un tempo i *coracles* siano stati largamente utilizzati in tutto il Galles, essi sono ormai esclusivamente adoperati in questi tre fiumi principali del Galles occidentale: il Taf, il Tywi e il Teifi. Questi tre fiumi sono gli unici luoghi in Europa in cui la pesca con il *coracle* è ancora praticata. Uno dei pescatori *coracle* che pesca attualmente nel fiume Tywi, proviene da una famiglia che pesca nel fiume da oltre 300 anni. I *coracle* sono imbarcazioni di dimensioni ridotte, di forma ovale e con un asse in mezzo che funge da sedile. Queste imbarcazioni sono fatte a mano con legno di salice e frassino e hanno la stessa struttura di un cesto in vimini. Ogni *coracle* porta un pescatore: quest'ultimo lo guida con un solo remo e una sola mano. La pesca con il metodo *coracle* si effettua con un paio di *coracle* che lavorano insieme, con una rete sospesa tra le due imbarcazioni. La pesca viene praticata soprattutto di notte, per evitare che il salmone veda l'ombra del *coracle* o la rete che si avvicina e ritorni dove ha depositato le uova. La pesca con il *coracle* è rigorosamente regolamentata, ed è consentita solo in zone specifiche nelle acque basse e soggette alle maree. Le linee di demarcazione sono indicate nei regolamenti in materia di pesca. Tutti i pescatori che utilizzano i *coracle* devono essere titolari di una licenza e le reti utilizzate da queste imbarcazioni sono regolate in base alla relativa normativa.

I salmoni si spostano verso la zona della riproduzione lungo il letto del fiume seguendone i contorni. Tali conoscenze sono state acquisite dai pescatori che utilizzano il *coracle* già da diversi secoli. La rete viene trascinata lungo il letto del fiume utilizzando piccoli pesi di piombo. Essa permette la cattura dei pesci nei primi 18 pollici (46 cm) dal letto del fiume e i pesci che nuotano sopra tale altezza riescono a sfuggire alla cattura. La lima da sughero contribuisce a mantenere il capo della rete in una posizione arcuata in avanti e i due *coracle* mantengono la bocca della rete aperta. Una caratteristica essenziale della pesca con il *coracle* e dell'assetto delle reti è costituita dal suo sistema unico, vale a dire dal numero e dal peso delle zavorre attaccate alla reti *coracle*. Il sistema di zavorre è complesso e si basa sulla successione di Fibonacci dei numeri in natura. Questo sistema si apprende con la pratica e viene tramandato di generazione in generazione.

È vietato catturare e vendere salmone proveniente da tali fiumi con metodi diversi dalla pesca con il *coracle*. Ciò contribuisce a preservare, monitorare e garantire la tracciabilità delle catture di salmone con il *coracle*.

La stagione della pesca con canna e lenza (solo per finalità sportive) inizia e termina dopo la stagione della pesca con il *coracle*.

I salmoni catturati con lenza e canna sono esposti al fango e ai sedimenti del fiume per periodi più lunghi, dando a questi pesci un sapore «più terroso» e un colore meno intenso a causa della caduta di foglie mentre i pesci giacciono inattivi negli stagni. La loro inattività contribuisce a far in modo che le loro riserve siano in via di esaurimento.

5.2. Specificità del prodotto

I «West Wales Coracle Caught Salmon» sono pesci selvatici migratori che sono in grado di vivere sia nell'acqua dolce dei fiumi che in mare. Il salmone si riproduce e per i primi anni vive nei fiumi Teifi, Taf e Tywi. Ogni anno, all'inizio della primavera fanno ritorno in mare per nutrirsi e crescere. Dopo circa due anni, ritornano nei tre fiumi del Galles occidentale, dove sono nati, per riprodursi ed avviare un nuovo ciclo. Il tono muscolare sarebbe più sviluppato nel salmone selvatico rispetto al salmone d'allevamento a causa della distanza percorsa durante la migrazione e l'alta qualità del suo nutrimento mentre si trova in mare aperto. In questo periodo il pesce si costituisce una riserva di energie.

Il tono muscolare si sviluppa durante gli spostamenti della migrazione dando luogo a una consistenza densa e a una carne compatta, senza eccessivi depositi di grasso. Tali caratteristiche sono preservate con questo metodo di pesca che garantisce che i pesci siano catturati nel miglior momento, cioè quando entrano nel sistema fluviale durante la bassa marea e prima che diventino inattivi e le loro riserve si esauriscano nell'ambiente fluviale. Ciò contribuisce a far sì che i «West Wales Coracle Caught Salmon» abbiano un sapore forte dolce e «fresco» con sottili toni oleosi che non sono eccessivi per il palato, mantenendo una carne compatta e una consistenza densa.

Le reti per i *coracle* hanno maglie di dimensioni non inferiori a 10 cm, il che significa che i piccoli salmoni sfuggono attraverso la rete: ciò garantisce la sostenibilità della pesca con il *coracle*. L'impresa «Scottish Wild Salmon» utilizza reti con maglie di dimensioni non inferiori a 9 cm e con la pesca con lenza a canna si possono catturare pesci più piccoli.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

La base della domanda di IGP è costituita dalla qualità unica del prodotto, le cui caratteristiche specifiche sono legate:

- alla qualità dell'acqua dolce, dove i pesci sono nati e successivamente ritornano per riprodursi;
- alla distanza migratoria che il pesce «Selvatico» percorre in mare aperto;
- all'alta qualità dei fondali di alimentazione in mare – questo tipo di pesce si nutre soltanto mentre è in mare aperto, dove costituisce le sue riserve di energie sotto forma di proteine magre;
- al fatto che la pesca con il *coracle* è un metodo tradizionale unico di pesca concepito per catturare il pesce singolarmente e in condizioni perfette, nel momento in cui, provenendo dal mare, entra nel sistema fluviale e prima che le riserve di energie siano esaurite. Il fatto che sia catturato in condizioni perfette garantisce la freschezza eccezionale del pesce con l'anoplura marina spesso ancora visibile sulla sua superficie. I pescatori che pescano con il *coracle* descrivono l'odore caratteristico del salmone come simile a quello dell'anguria.

I fattori summenzionati contribuiscono alle caratteristiche del pesce che è un prodotto fresco senza difetti, con carne soda e una qualità superiore di proteine magre, con un alto tenore di proteine magre e di olio, senza eccessiva presenza di grasso. Tali caratteristiche si riflettono sulla qualità gastronomica del pesce, che quando viene cucinato ha un caratteristico sapore accentuatamente dolce e «fresco», con toni oleosi e una carne soda e densa.

Sebbene un tempo i *coracle* fossero ampiamente adoperati in tutto il Galles, essi si trovano ormai esclusivamente nei fiumi Taf, Tywi e Teifi (Galles occidentale). Nel fiume Tywi, una famiglia pratica questo tipo di pesca da più di 300 anni.

La pesca gallese con il *coracle* risale al 1800 e richiede molteplici conoscenze che sono tramandate da una generazione all'altra come ad esempio la fabbricazione dei *coracle*, delle reti, la conoscenza dei punti delle maree in cui poter pescare e la capacità di capire il fiume e di tener conto di un insieme di fattori come la profondità dell'acqua (a seconda delle piene), le condizioni delle maree e del vento. La pesca con il *coracle* richiede grande abilità e precisione nella guida e nella navigazione, in quanto occorre controllare la posizione della rete e mantenersi a galla. L'abilità del pescatore *coracle* è accentuata dal fatto che questo tipo di pesca si pratica soprattutto di notte. Tradizionalmente i *coracle* sono fatti a mano con legno di frassino e salice e hanno la stessa struttura di un cesto in vimini. Sebbene la progettazione e il metodo per la fabbricazione dei *coracle* siano rimasti invariati da secoli, con l'evoluzione dei materiali moderni attualmente si utilizzano calico, tela e fibre di vetro per la loro costruzione.

Il «West Wales Coracle Caught Salmon» è un prodotto di qualità riconosciuto ed è sinonimo di patrimonio alimentare e della cultura alimentare nella zona, che viene utilizzato da numerosi celebri chef e gastronomi. Nella stagione della pesca con il *coracle*, questo salmone è presente regolarmente come prodotto stagionale nei menù di rinomati stabilimenti locali ed è molto ricercato sia da parte della popolazione locale che dai turisti. Il salmone viene anche affumicato e utilizzato come ingrediente ad esempio per terrine. Tali prodotti sono attualmente venduti in prestigiosi negozi di prodotti alimentari a Londra e in tutto il Regno Unito.

Il «West Wales Coracle Caught smoked Salmon» è venduto attualmente a Londra, nei reparti gastronomici di Harrods e anche da Fortnum and Mason.

Il critico gastronomico Simon Wright ha scritto nella Good Food Guide:

«In questa zona del Galles vi sono molti prodotti alimentari straordinari, ma non vi è dubbio che il "West Wales Coracle Caught Salmon", grazie alla sua muscolatura fresca di qualità superiore e alla compattezza della sua carne, si distingue come prodotto unico e per molti aspetti caratterizza la cultura gastronomica di questa regione.

Non è solo una questione di sapore, che è ineguagliabile, ma si tratta di tutta la sua tradizione e la sua storia.»

Il «West Wales Coracle Caught Salmon» quando viene cotto o affumicato ha un sapore intenso e una consistenza compatta e densa, ha un colore tra il rosa e il rosso ed è poco grasso. Tuttavia, il colore cambia leggermente tra i diversi esemplari per via delle origini selvatiche.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

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