

**Pubblicazione di una domanda 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 455/08)

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 <sup>(1)</sup>.

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 <sup>(2)</sup>**

«WEST WALES CORACLE CAUGHT SEWIN»

n. UE: UK-PGI-0005-01180 – 12.11.2013

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Denominazione**

«West Wales Coracle Caught Sewin»

**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 Sewin» è la denominazione attribuita al pesce della specie *Salmo trutta* (trota di mare), catturato utilizzando l'antico metodo tradizionale gallesse di pesca con il *coracle*.

La «West Wales Coracle Caught Sewin» fresca è di colore argento brillante, con numerose macchie nere situate sia al di sopra che al di sotto della linea laterale. La carne della trota di mare è compatta con un buon tono muscolare, ha un odore di pesce fresco e presenta un caratteristico colore rosa pallido chiaro, sebbene possa variare leggermente in quanto il pesce si nutre soltanto in mare e la colorazione delle carni dipende dalla sua alimentazione.

Le «West Wales Coracle Caught Sewin» sono uniche perché sono catturate appena entrano nel sistema fluviale, provenendo dal mare, nelle acque basse del fiume soggette a maree. A testimonianza della «freschezza», una volta sviscerate contengono spesso ancora resti della loro alimentazione marina, come i ceciarelli. I pesci sono freschi, con carne compatta e qualità muscolare superiore; di conseguenza hanno una consistenza più densa. Hanno una forma visibilmente atletica e allungata, senza eccessiva presenza di grassi poiché percorrono lunghe distanze durante la migrazione e dispongono di un nutrimento di alta qualità mentre sono in mare aperto. La forma generale e le dimensioni possono variare data loro la natura selvatica. Non contengono inoltre additivi e/o coloranti artificiali.

La «West Wales Coracle Caught Sewin» pesa almeno 1 kg e al massimo 10 kg. Deve avere una maculatura perfetta e non presentare distorsioni sulla coda, sulle pinne o sulla testa; il pesce è abbastanza rotondo e di corporatura robusta. La pinna caudale è normalmente rettangolare o convessa. Il peduncolo caudale è largo e la mascella si estende oltre il bordo posteriore dell'occhio. Poiché nella pesca con il *coracle* si catturano singoli esemplari, le «West Wales Coracle Caught Sewin» non sono esposte al rischio di lesioni e deformazioni che spesso si verificano nelle trote di mare allevate o catturate con reti da posta derivanti. Ciò contribuisce alla qualità gastronomica della «West Wales Coracle Caught Sewin» con la sua carne compatta e intatta, e la sua consistenza densa.

Una volta cotta, la «West Wales Coracle Caught Sewin» ha un caratteristico gusto delicato, leggermente «burroso» con tenui note di nocciola e un sapore fresco unico (delicato e pulito).

Le «West Wales Coracle Caught Sewin» vengono in linea di massima vendute intere e per lo più appena catturate, anche se questo tipo di trota di mare può anche essere venduta congelata.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 (GUL 93 del 31.3.2006, pag. 1).

### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

### 3.4. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale)

—

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

Le «West Wales Coracle Caught Sewin» devono essere pescate con il metodo tradizionale di pesca con il *coracle* durante la stagione di pesca della trota di mare, che varia tra i tre grandi fiumi del Galles occidentale in cui vengono pescate.

— Tywi: 1° marzo – 31 luglio;

— Teifi: 1° aprile – 31 agosto;

— Taf: 1° marzo – 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 latta, al National Grid Reference (NGR) SN 420205 e una linea immaginaria che attraversa il Tywi al 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 sulla strada principale A477 tra Carmarthen e Pembroke e a circa 1,6 km, seguendo la corrente, su una linea immaginaria che attraversa il fiume Taf da Wharley Point a Ginst Point.

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

La trota di mare gallesse (*sewin*) è una varietà genetica adattata alla realtà locale che cresce più rapidamente e vive più a lungo delle trote di altre regioni. È nota per il peso superiore alla media e la capacità di riprodursi ogni anno. In Galles sono presenti alcuni dei fiumi più ricchi di trote di mare delle isole britanniche. Negli ultimi cinque anni il Tywi e il Teifi occupano rispettivamente il primo e il secondo posto nella classifica dei primi trenta fiumi più ricchi di trote di mare del Galles. L'acqua dei fiumi Taf, Tywi e Teifi è di qualità eccellente ed è regolarmente controllata e registrata dal «Natural Resources Wales». Le sorgenti dei tre fiumi si trovano nelle profondità dei Monti Cambrian o dei Monti Preseli in un bacino fluviale decisamente rurale, in cui prevalgono i pascoli e non vi sono industrie. I fiumi Tywi e Teifi sono stati classificati come zone speciali di conservazione a norma della direttiva Habitat dell'UE. 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'elevata qualità dell'acqua dei fiumi contribuisce alle dimensioni, alle condizioni impeccabili e alla maculatura perfetta dei «West Wales Coracle Caught Sewin».

La pesca con il *coracle* è un antico metodo di pesca dei pesci migratori e dal punto di vista giuridico è il solo metodo di pesca autorizzato in questi fiumi in cui la trota di mare può essere catturata e venduta. Si tratta di un'arte e di un mestiere, risalenti almeno all'XI secolo, che sono sopravvissuti fino al XXI secolo e rimangono una «tradizione ancora viva». Sebbene un tempo i *coracle* gallesi siano stati largamente utilizzati in tutto il Galles, essi sono ormai esclusivamente adoperati nel Taf, nel Tywi e nel Teifi, gli unici luoghi in Europa in cui la pesca con

il *coracle* (di questo particolare tipo) è ancora praticata. Uno dei pescatori attivi attualmente nel fiume Tywi proviene da una famiglia che pesca nel fiume con questo metodo da oltre 300 anni. I *coracle* gallesi 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 questo metodo si effettua con due *coracle* che lavorano in coppia, con una rete sospesa tra le imbarcazioni. La pesca viene praticata soprattutto di notte, per evitare che la trota di mare veda l'ombra del *coracle* o la rete che si avvicina. La pesca con il *coracle* gallese è disciplinata rigorosamente ed è consentita solo in zone specifiche nelle acque basse e soggette alle maree dei suddetti fiumi. Le linee di demarcazione sono indicate nei regolamenti in materia di pesca. Tutti i pescatori che utilizzano i *coracle* gallesi devono essere titolari di una licenza e le reti utilizzate da queste imbarcazioni sono regolate in base alla normativa pertinente.

Le trote di mare si spostano verso la zona di riproduzione lungo il letto del fiume seguendone il corso. 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, permettendo la cattura dei pesci nei primi 18 pollici (46 cm) dal letto del fiume e consentendo ai pesci che nuotano sopra tale altezza di fuggire alla cattura. Una caratteristica essenziale della pesca con il *coracle* e dell'assetto delle reti è costituita dal loro sistema unico, vale a dire dal numero e dal peso delle zavorre attaccate alla reti dei *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 trote di mare con metodi diversi dalla pesca con il *coracle*. In questo modo si contribuisce a preservare, monitorare e garantire la tracciabilità delle «West Wales Coracle Caught Sewin».

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

Le trote di mare catturate con lenza e canna sono esposte al fango e ai sedimenti del fiume per periodi più lunghi, e hanno quindi un sapore «più terroso» e un colore meno intenso dovuto alla caduta di foglie mentre i pesci rimangono inattivi nelle pozze lungo il fiume. Tale inattività contribuisce a far in modo che le loro riserve si esauriscano.

## 5.2. Specificità del prodotto

Le «West Wales Coracle Caught Sewin» sono pesci selvatici migratori in grado di vivere sia nell'acqua dolce dei fiumi che in mare. La trota di mare nasce nei fiumi Teifi, Taf e Tywi; migra verso il mare per nutrirsi e ritorna poi a riprodursi nello stesso fiume dove è nata. Il tono muscolare sarebbe più sviluppato nelle trote di mare selvatiche rispetto alle trote d'allevamento a causa della distanza percorsa durante la migrazione e l'alta qualità del nutrimento in mare. Il pesce si nutre solo in mare, creando così la propria riserva d'energia.

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 nelle acque basse e soggette a maree del sistema fluviale e prima che diventino inattivi e le loro riserve si esauriscano nell'ambiente fluviale. Ciò contribuisce al fatto che le «West Wales Coracle Caught Sewin» hanno un caratteristico gusto delicato, leggermente «burroso» con tenui note di nocciola e un sapore fresco unico (delicato e pulito) con 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 le trote di mare piccole fuggono attraverso la rete: ciò garantisce la sostenibilità della pesca con il *coracle*. Con la pesca con lenza e canna si possono catturare anche i 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 in cui i pesci sono nati e successivamente ritornano per riprodursi;
- alla distanza migratoria che il pesce «selvatico» percorre in mare aperto;
- all'elevata qualità del nutrimento che trova in mare. Il pesce si nutre soltanto mentre è in mare aperto, dove costituisce 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. A testimonianza della freschezza, le «West Wales Coracle Caught Sewin» spesso contengono ancora resti della loro alimentazione marina, come i ceciarelli.

I fattori summenzionati contribuiscono alle caratteristiche del pesce che è un prodotto fresco senza difetti, con carne soda con un alto tenore di proteine magre di qualità superiore e di olio, senza eccessiva presenza di grasso. Tali caratteristiche si riflettono sulle qualità gastronomiche del pesce con le sue carni compatte e intatte, e dense che, quando cotte, hanno un caratteristico gusto delicato, leggermente «burroso» con tenui note di nocciola e un sapore unico delicato e pulito.

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

La pesca gallesse con il *coracle* risale al XIX secolo 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 zone soggette a maree in cui poter pescare e la capacità di capire il fiume e di tener conto di un insieme di fattori quali 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 dei pescatori è accentuata dal fatto che la pesca con il *coracle* si pratica soprattutto di notte. Queste imbarcazioni sono fatte a mano con legno di salice e frassino e hanno la stessa struttura di un cesto in vimini. Sebbene la progettazione e il metodo per la fabbricazione siano rimasti invariati da secoli, con l'evoluzione dei materiali moderni attualmente si utilizzano calicò, tela e fibre di vetro per la loro costruzione.

La «West Wales Coracle Caught Sewin» è un prodotto di qualità ed è sinonimo del patrimonio gastronomico e della cultura alimentare gallesi, che viene utilizzato da numerosi celebri chef e gastronomi. Nella stagione della pesca con il *coracle*, questa trota di mare 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. La «West Wales Coracle Caught Sewin» è spesso venduta affumicata e in prestigiosi negozi di prodotti alimentari di Londra e di tutto il Regno Unito. È attualmente venduta a Londra, nei reparti gastronomici di Harrods e anche da Fortnum & Mason.

Andrew Luck - chef nelle vicinanze del fiume Tywi:

«Per uno chef è entusiasmante vedere arrivare le prime West Wales Coracle Caught Sewin della stagione che le imbarcazioni del Galles occidentale hanno appena catturato. La West Wales Coracle Caught Sewin è un grande pesce per gli chef, non soltanto per il sapore fresco unico e le carni dense, ma anche per ciò che racconta e la storia e le tradizioni che ha alle spalle.

È un piacere averlo nel menù e sapere esattamente da dove proviene questo prodotto di qualità. La West Wales Coracle Caught Sewin è un pesce di qualità superiore che dà prova della sua autentica diversità sia affumicato sia cucinato.»

### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

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

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota a piè di pagina 2.