

## 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 384/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„FAL OYSTER”****NR WE: UK-PDO-0005-0885-22.07.2011****ChOG ( ) ChNP ( X )****1. Nazwa:**

„Fal Oyster”

**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:**

Nazwą „Fal Oyster” określa się ostrygi poławiane na wyznaczonym obszarze przy użyciu tradycyjnych statków żaglowych i wiosłowych w okresie od dnia 1 października do dnia 31 marca.

„Fal Oyster” należy do gatunku ostryg *Ostrea edulis*, zwanego „flat oyster” lub „native oyster” (ostryga jadalna). Ma ona niemal okrągłą lub nierówną, owalną muszlę o chropawej, łuszczącej się powierzchni. Muszla jest brązowa lub kremowa, z jasnobrązowymi lub niebieskawymi koncentrycznymi pasmami na zewnętrznych powierzchniach. Powierzchnia wewnętrzna jest bardzo gładka, perłowa, biała lub niebieskawoszara, często z ciemniejszymi niebieskimi plamkami.

Dwie połówki muszli mają różny kształt. Lewa połówka jest wklęsła i przytwierdzona do podłoża, natomiast prawa jest płaska i ściśle przykrywa lewą połówkę. Ostryga może osiągnąć długość ok. 110 mm. Ostrygi „Fal Oyster” poławia się wyłącznie w okresie od dnia 1 października do dnia 31 marca przy użyciu tradycyjnych metod stosowanych tylko w tym regionie.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

*Shellfish Association of Great Britain* scharakteryzowało cechy organoleptyczne „Fal Oyster” w następujący sposób:

Nos: jod

Ciało: soczyste, z posmakiem melona, sałaty i ogórka

Finisz: utrzymujący w ustach lekko cynowy i miedziany posmak

Tekstura: jędrna i słona

Mięso ostrygi ma kolor kremowy, podczas gdy obrzeża są mętnoszare.

Po połowie i oczyszczeniu ostrygi sprzedaje się w muszlach do punktów sprzedaży detalicznej, dostarcza do restauracji w Zjednoczonym Królestwie lub wywozi za granicę. Okres przydatności żywych ostryg do spożycia wynosi około 5 dni.

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:*

Ostrygi „Fal Oyster” hoduje się i poławia wyłącznie w okresie od dnia 1 października do dnia 31 marca na określonym obszarze przy użyciu tradycyjnych statków bezsilnikowych.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar produkcji „Fal Oyster” znajduje się w obrębie łowiska Truro Port Fishery. Granice tego łowiska zostały wyznaczone w zarządzeniu w sprawie łowiska (z 1936 r., zmienionym w 1975 r.). Obejmuje ono części portów Truro i Falmouth oraz koryta rzek Truro, Fal i Tresillian o łącznej powierzchni 2 721 akrów (1,101 ha).

Obszar ten jest położony na północ od linii łączącej Trefusis Point i St Mawes Castle z linią średniej niskiej wody zwykłego pływu. Granicą łowiska jest linia średniej niskiej wody, zbiegająca się z linią brzegową z wyjątkiem wejścia do wszystkich zatok, które wyznaczają górne granice łowiska w Mylor, St Just i Malpas.

Obszar ten jest jedynym prawnie uregulowanym łowiskiem ostryg jadalnych w południowo-zachodniej Anglii.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Fal jest naturalnym i dzikim łowiskiem, w którym nie prowadzi się chowu ani hodowli ostryg. W niewielkim zakresie dochodzi do „gospodarowania” dzikim, naturalnym dnem, gdyż w trakcie połowu podłoże ostryg jest przesuwane dragą. Utrzymuje to łowisko w dobrym stanie, a dodatkowe dragowanie dna od czasu do czasu poza połowami („harrowing”) w dalszym stopniu poprawia jakość podłoża ostryg i sprzyja osiedlaniu się młodych ostryg.

Rzeki w regionie Fal, zasilane wodą z dolin o stromych zboczach, są zasobne w składniki mineralne i biologiczne. Ponadto estuarium jest bardzo głębokie, dzięki czemu woda krąży i jest wymieniana podczas każdego odpływu. W tych wyjątkowych warunkach powstaje plankton, którym żywią się ostrygi.

Ponadto wykazano, że we wszystkich kopalniach w Kornwalii jest dużo wody, która musi być wypompowywana lub jest w sposób naturalny odprowadzana do Carnon Valley, prowadzącej do estuarium i dorzecza Fal. Woda ta zawiera wiele minerałów właściwych dla tego obszaru. Minerale te, a w szczególności miedź i cynk, odpowiadają za szczególny metaliczny posmak „Fal Oyster”. Dzięki temu „Fal Oyster” różni się pod względem cech organoleptycznych od innych ostryg z tego regionu.

Ścisły związek obszaru połowów z produktem jasno wynika z danych archiwalnych dotyczących rybołówstwa, w których opisuje się połowy i hodowlę „Fal Oyster” w rzece Fal i przyległych rzekach, a także sprzedaż tych ostryg. W dokumentach historycznych opisywano połowy na statkach żaglowych i wiosłowych przy użyciu drag. Opisywane metody i sprzęt są bardzo podobne do tych, których używa się dzisiaj. Istnieją liczne zapisy dotyczące historycznych i współczesnych metod połowu, stosowanych wyłącznie na tym obszarze.

Zgodnie z historycznymi i tradycyjnymi metodami dragi ciągnięte są przez statki żaglowe lub wiosłowe, a do połowu ostryg nie używa się silników. Podstawą tej długiej tradycji rybackiej jest wiedza i sprzęt przekazywane wśród rybaków z pokolenia na pokolenie. Dowiedziono, że statki używane do połowów były przekazywane z pokolenia na pokolenie, a niektóre z nich mają ponad 100 lat. Do tradycyjnych umiejętności rybaków należy wyszukiwanie ostryg, ostrożne obchodzenie się z połowem oraz metody dragowania podłoża ostryg w zależności od pływów i wiatru.

W zapisach historycznych z XIX w. mowa jest o handlu ostrygami, ich zbieraniu i hodowli w rejonie portu Falmouth, w tym o połowie, hodowli, sortowaniu i sprzedaży ostryg.

W XX w. przyjęto przepisy wewnętrzne, zgodnie z którymi połów może być prowadzony tylko tradycyjnymi metodami, w szczególności tylko przy użyciu statków żaglowych i wiosłowych. Przepisy te miały także na celu ochronę łowiska w dłuższej perspektywie. Flota licząca około 100 statków została jednak drastycznie zmniejszona w latach 80., kiedy to choroba ostryg znacznie ograniczyła ich populację, a ich połów stał się nieopłacalny. Powrót do stanu sprzed choroby nastąpił powoli, jednak flota stopniowo zwiększała liczebność. Powstała grupa zwana *Oyster Fishery Management Group* (grupa ds. zarządzania łowiskiem ostryg), w ramach której rybacy, przetwórcy i regulator wspólnie zarządzają łowiskiem.

## 5.2. Specyfika produktu:

Cechy „Fal Oyster” związane są z tym obszarem i lokalną tradycją połowu ostryg, według metody stosowanej tylko w tym regionie. Metoda połowu polega na użyciu drag ciągniętych po dnie morza przez statki żaglowe i wiosłowe. Nadal używa się drag i statków tego samego rodzaju, jak przed laty. Najstarsze opisy takiego sprzętu pochodzą z 1750 r.

Mięso ostryg jest jędrne i jedwabiste, o gładkiej powierzchni. Jest ono koloru kremowego, podczas gdy obrzeża są mętnoszare. Mięso to ma słony i słodki smak, z soczystym posmakiem melona, sałaty i ogórka. Ma także utrzymujący w ustach lekko cynowy i miedziany posmak.

## 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):

Smak ostrygi zależy od środowiska, w którym żyła. Łowisko Fal zasilane jest wodą z otaczających je dolin, bogatych w składniki mineralne i biologiczne. Ponadto dzięki głębokości estuarium Fal woda krąży i jest wymieniana przy każdym odpływie. Zapewnia to wyjątkowy poziom słonej wody morskiej i słodkiej wody rzecznej. W tym środowisku powstaje plankton, którym żywią się ostrygi. Środowisko to kształtuje cechy ostryg „Fal Oyster”, opisywanych jako bardziej słone, metaliczne, kremowe i słodsze w smaku niż inne gatunki z innych rejonów.

Cechy „Fal Oyster” związane są z tym obszarem i lokalną tradycją zbioru ostryg, według metody stosowanej tylko w tym regionie, oraz z tradycyjnymi umiejętnościami przekazywanymi z pokolenia na pokolenie, do których należy wyszukiwanie ostryg, ostrożne obchodzenie się ze złowionymi ostrygami oraz metody dragowania podłoża ostryg w zależności od pływów i wiatru.

Zarówno użycie nazwy „Fal Oyster”, jak i reputacja tych ostryg ze względu na ich doskonały smak i jakość wzrosły dzięki wysiłkom przetwórców i członków *Oyster Fishery Management Group*. Wszyscy członkowie grupy używają nazwy „Fal Oyster” i oferują produkt wysokiej jakości w sprzedaży hurtowej oraz na dalszych etapach łańcucha dostaw, gdyż ostrygi te są bardzo poszukiwane przez restauracje zarówno w Zjednoczonym Królestwie, jak i poza nim.

Od 1996 r. na początku sezonu dragowania organizowany jest festiwal „Fal Oyster”, który pokazuje różnorodność i jakość kornwalijskich owoców morza, a także jest okazją do zaprezentowania jednego z ostatnich pozostałych tradycyjnych łowisk ostryg, dragowanych przy użyciu kryp żaglowych i wiosłowych.

Festiwal ten wspiera znany kucharz Rick Stein, który w mieście Falmouth otworzył swoją restaurację. Działa w niej bar z owocami morza, w którym podaje się „Fal Oyster”. Ostrygi „Fal Oyster” pojawiają się także w filmach i książkach kucharskich, piszą o nich dziennikarze kulinarni.

Ruch Slow Food włączył „Fal Oyster” do swojej „Arki Smaku”. Ostrygi te opisuje się jako jedną z niewielu populacji ostryg jadalnych pozostałych w Zjednoczonym Królestwie.

**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/fal-oyster-pdo-120912.pdf>

---