

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 70/03)

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

DOCUMENTO UNICO

«CONWY MUSSELS»

N. UE: UK-PDO-0005-01304 – 27.1.2015

IGP () DOP (X)

1. Denominazione/i

«Conwy Mussels»

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

«Conwy Mussels» è la denominazione utilizzata per descrivere il mitilo comune o *Mytilus edulis*, che cresce naturalmente negli impianti dei mitili nell'estuario di Conwy nel Galles del Nord. I «Conwy Mussel» sono mitili selvatici e non d'allevamento; sono raccolti nella zona designata mediante il metodo tradizionale di rastrellatura manuale durante la campagna di pesca che va dal 1° settembre al 30 aprile.

I «Conwy Mussels» hanno un guscio duro, nero o marrone scuro, sono di forma ovale e appuntita in una delle parti finali; di solito essi hanno una parte esterna liscia oppure hanno dei balani che rimangono attaccati al loro guscio; ciò a seconda della zona in cui sono stati raccolti. Ad esempio in alcune località, sul letto del fiume i mitili si trovano in fanghi che impediscono ai balani di attaccarsi; tuttavia quelli che si trovano su una parte rocciosa o sabbiosa dell'estuario vengono trovati spesso con balani in quanto questi ultimi possono attaccarsi al guscio dei mitili con relativa facilità.

Quanto a dimensioni i mitili possono andare da 4,5 cm a 10 cm di lunghezza. Con un accordo sancito dal «Conwy Mussel Development Group» tutti i «Conwy Mussels» vengono raccolti nel momento in cui sono lunghi almeno 4,5 cm., quando cioè avrebbero almeno 2 anni (i mitili sospesi su corde o trattenuti sui fondali vengono raccolti quando sono più giovani).

I «Conwy Mussels» sono grossi, carnosi e polposi, con un elevato contenuto di carne e una proporzione elevata di carne rispetto al guscio. I «Conwy Mussels» sono succulenti e succosi, rinomati per il loro gusto salato e la consistenza carnosa. I «Conwy Mussels» appena catturati dovrebbero essere inodori.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

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

I «Conwy Mussels» devono crescere ed essere raccolti utilizzando l'antica tradizione gallese della rastrellatura manuale durante la stagione di pesca dei mitili in zone designate dell'estuario di Conwy. La stagione di pesca dei mitili va dal 1° settembre al 30 aprile.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Tutti i «Conwy Mussels» devono essere purificati in base ai regolamenti dell'UE. Tutti i sacchetti dei «Conwy Mussels» sono conservati refrigerati a una temperatura di 1-5 gradi centigradi presso l'impianto di purificazione fino al momento della vendita. La durata di conservazione dei «Conwy Mussels» è di 5 giorni.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona designata applicabile è quella in cui si possono raccogliere i «Conwy Mussels». La presente autorizzazione si applica alla parte della baia di Conwy e dell'estuario che si trova al di sotto del livello di alta marea delle maree sizigiali e che è delimitata dalle linee tracciate tra i punti A, B e C in appresso e la posizione del ponte ferroviario attualmente sul fiume Conwy (coordinate: N 53° 280,278 O 003° 823,611) oltre alla banchina di Conwy.

| | Latitudine | Longitudine |
|---|--------------|---------------|
| A | 53° 20,341'N | 003° 52,790'O |
| B | 53° 17,461'N | 003° 54,949'O |
| C | 53° 16,672'N | 003° 53,760'O |

5. Legame con la zona geografica

La domanda di DOP per i «Conwy Mussels» si basa sulle caratteristiche di un prodotto unico, le cui particolari caratteristiche sono:

- 1) legate all'estuario Conwy e all'unico ambiente in cui i «Conwy Mussels» crescono e passano tutta la loro vita prima di essere raccolti;
- 2) la rastrellatura manuale, competenza tramandata da una generazione all'altra, e che rappresenta un metodo tradizionale di pesca dei mitili praticato solo all'interno della zona designata.

I «Conwy Mussels» sono mitili selvatici cresciuti in impianti naturali situati nell'estuario di Conwy. L'estuario prevede un unico habitat naturale per i «Conwy Mussels» ed è nella zona designata che i «Conwy Mussel» crescono e passano tutta la vita prima di essere raccolti. La produzione e il mix di plancton di cui si nutrono i mitili dipendono dalle condizioni nutritive climatiche, biologiche e del contenuto di minerale dell'estuario di Conwy. I mitili sono animali filtratori che si nutrono di plancton microscopico presente nell'acqua. Non risulta che vi sia una maggior quantità di plancton nell'estuario di Conwy che altrove, ma vi sono elementi concreti forniti dall'impianto dei mitili che è ubicato all'interno dell'estuario di Conwy che favoriscono la fonte di cibo disponibile per il «Conwy Mussel».

- Gli estuari sono noti per possedere un elevato livello di nutrienti (provenienti dall'acqua dolce) e quindi di maggiore produttività di plancton.
- L'estuario di Conwy è profondo. Sebbene la profondità dell'estuario possa variare con le maree, la profondità dell'estuario fornisce un notevole volume di acqua che procura una fonte immediatamente disponibile di plancton di cui i «Conwy Mussel» possono alimentarsi.
- Le acque profonde dell'estuario di Conwy mantengono il corso d'acqua generalmente più freddo rispetto alle acque meno profonde e il mare mantiene le acque dell'estuario più fredde rispetto all'acqua del fiume che si trova a un livello superiore della valle. Il plancton generalmente si trova più facilmente in acque più fredde.

- I «Conwy Mussel» sono sempre sommersi e mai esposti. Essi, pertanto, hanno a disposizione un continuo approvvigionamento alimentare e possono alimentarsi in qualsiasi momento.
- L'impianto di «Conwy Mussel» si forma naturalmente ed è ubicato laddove esiste un mix naturale di acqua salata e dolce di elevata qualità che stimola varie popolazioni di plancton.
- L'impianto dei mitili si trova in acque fluvio-marittime nell'estuario che fornisce un buon flusso di acqua. Un buon flusso di acqua per l'impianto dei mitili consente ai mitili di avere un'esposizione a una fonte di cibo, mangiare in modo più rapido e più spesso.
- Poiché gli impianti dei mitili sono oggetto di pesca in modo sostenibile, essi non sono eccessivamente sfruttati o sottoposti ad allevamento intensivo; pertanto la concorrenza è meno intensa per l'approvvigionamento alimentare.

La disponibilità di una fonte di cibo contribuisce al fatto che i «Conwy Mussels» siano mitili di grandi dimensioni (4,5 cm per 10 cm di lunghezza) con un elevato contenuto di carne, tra il 45 e il 55 % per guscio e un'elevata proporzione di carne per guscio, all'incirca di 3:5. Inoltre, l'età dei mitili e il metodo sostenibile di rastrellatura manuale contribuiscono a renderli di grandi dimensioni, in quanto essi hanno un minimo di 2 anni al momento della raccolta. Qualsiasi altro mitile rastrellato manualmente, di dimensioni inferiori a 4,5 cm, passerebbe tra i denti del rastrello.

Il fiume Conwy è regolarmente sottoposto a un controllo di qualità da parte dell'Agenzia per l'ambiente ed è riconosciuto come uno dei fiumi europei più puliti e come tale ha storicamente subito numerose ricerche ecologiche mirate. L'elevata qualità delle acque lungo tutta la lunghezza del fiume e il suo bacino idrografico sono dovuti alla combinazione di diversi fattori:

- non vi sono industrie in zona. Il traffico e le esalazioni industriali sono minime se paragonati con le grandi città, quindi la qualità dell'acqua è molto più alta rispetto ai fiumi che scorrono attraverso le grandi città,
- il tipo di agricoltura praticata lungo gli argini è principalmente compatibile con l'ambiente: si lavora nelle zone cuscinetto per minimizzare fosfato e nitrato, in modo da ridurre al minimo il deflusso derivante da eventuali pratiche di agricoltura intensiva. Esistono inoltre vaste zone di terreno adiacenti al fiume Conwy in cui le aree boschive sono la forma principale di sfruttamento del suolo che costituisce una riserva e riduce al minimo il deflusso di inquinanti dai terreni circostanti nel fiume,
- l'attività di pesca è minima nell'estuario. L'estuario di Conwy non è un porto intensamente trafficato e il traffico di grandi imbarcazioni è minimo, il che significa che l'impianto dei mitili non è disturbato dalle attività umane. Nell'estuario non avviene la pesca con il dragaggio o commerciale oltre alla pesca dei mitili; perciò l'impianto dei mitili rimane indenne da tali attività.

La fine dell'estuario del Conwy sbocca nel mare. È in questo ambiente in cui l'acqua salata del mare naturalmente si mescola con le acque dolci del fiume Conwy (circa mezzo miglio in lunghezza) che i «Conwy Mussel» si formano. La profondità dell'estuario provoca la circolazione dell'acqua, nonché il ricambio nel corso di ogni marea. La profondità dell'estuario varia a seconda della marea, ma la maggior parte dell'impianto è coperta da almeno 30-50 piedi di acqua in ogni momento. La miscela di acqua salata del mare e di acqua dolce proveniente dalla valle del fiume Conwy, oltre alla circostanza che i mitili crescono sempre in acque profonde (e non si seccano a causa della bassa marea) contribuisce al fatto che abbiano un sapore unico, succulento e succoso.

Le caratteristiche dei «Conwy Mussel» sono legate alla zona in base alla tradizione locale dell'uso della rastrellatura manuale, (o raccolta) dei mitili che è unica nella zona ed è una competenza che si è tramandata da una generazione all'altra. I «Conwy Mussels» vengono pescati stagionalmente dal 1° settembre al 30 aprile. I pescatori di «Conwy Mussel» impiegano barche particolari piccole e poco profonde; esse vengono tradizionalmente utilizzate per la pesca dei mitili e sono denominate «dory», con a bordo soltanto un pescatore. I pescatori si avvalgono di un metodo di pesca tradizionale, che comporta le competenze e la conoscenza di rastrelli manuali di pino dalle piccole imbarcazioni per la pesca dei mitili dal letto dell'estuario. La raccolta di mitili con la rastrellatura manuale richiede pratica e competenze particolari. Esistono quattro famiglie che sono in grado di padroneggiare i tradizionali metodi di pesca dei mitili a Conwy; tale competenza è stata tramandata da due generazioni da queste quattro famiglie di Conwy per più di 150 anni. Si tratta di competenze che si apprendono nel corso di 5-6 stagioni. La rastrellatura manuale è un metodo di pesca tradizionale, sostenibile e rispettoso dell'ambiente il quale garantisce che l'impianto dei mitili sia conservato per le generazioni future. Vengono raccolti solo grandi mitili in quanto i mitili inferiori a 4,5 cm di lunghezza, passano attraverso i denti metallici del rastrello e crescono e maturano per la stagione successiva. Inoltre, un rastrello a mano è «più gentile» sull'impianto dei mitili e ciò consente a questi ultimi di recuperare più rapidamente durante la stagione in cui la pesca è chiusa.

La reputazione della denominazione «Conwy Mussels» come prodotto di qualità è cresciuta grazie all'intenso lavoro del «Conwy Mussel Development Group». I «Conwy Mussels» rappresentano un prodotto diffuso e ampiamente apprezzato dall'industria alimentare sia nel Regno Unito che nel resto del mondo. I «Conwy Mussels» sono utilizzati da numerosi celebri chef e appaiono regolarmente nei loro menu come ingrediente specifico. Molti gastronomi rinomati e imprese agroalimentari hanno manifestato la loro preferenza per questi mitili.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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