

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 38/15)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„ISLE OF MAN QUEENIES”****EG-nummer: UK-PDO-0005-0855-08.02.2011****BGA () BOB (X)****1. Naam:**

„Isle of Man Queenies”

2. Lidstaat of derde land:

Verenigd Koninkrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.7: Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren.

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

„Isle of Man Queenies” („queen scallops”) is de benaming voor middelgrote jakobsschelpen (wijde mantel) die in de wateren van het eiland Man worden gevangen.

De wijde mantel (*Aequipecten opercularis*) is een middelgrote jakobsschelpsoort, een eetbaar „tweekleppig zeeweekdier” van de familie Pectinidae (mantels). De schelp kan geel, oranje, rood, bruin of purper van kleur zijn en een maximale diameter van 90 mm bereiken. Op beide kleppen bevinden zich zowat 19 à 22 brede uitwaaiende ribben en over de schelp lopen talrijke concentrische groeiringen. Het vlees van een „queen scallop” is veel kleiner dan dat van een „king scallop”; het is een ronde, cilindervormige spier met een diameter van 20 mm en een hoogte van 15 mm. Het visvlees is ondoorzichtig crèmekleurig; er zit een tweedelige, oranje/witte, halvemaanvormige kuit aan vast. De queenie kan met de intacte kuit worden geserveerd of de kuit kan worden verwijderd.

Isle of Man Queenies worden gevangen in de territoriale wateren van het eiland Man door „Manx vessels” (op het eiland Man geregistreerde schepen) hoewel andere geregistreerde visserij schepen die over de juiste vergunning beschikken ook op deze schelpdieren mogen vissen en ze, indien zij zulks wensen, op het eiland Man aan land mogen brengen. Ze worden vervolgens aan land gebracht en op het eiland Man verwerkt.

(1) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Queenies worden verkocht in de volgende vormen:

- in hun natuurlijke staat, „droog” (niet in een vloeistof gedompeld), verpakt;
- of individueel snel ingevroren (IQF = individually quick frozen);
- of „half shell” (nog vastzittend aan een schelphelft), vers of bevroren;
- los of vacuümverpakt — afhankelijk van de wens van de klant;
- met afmetingen en een gewicht dat afhankelijk is van de wensen van de klant.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

Vissen/Binnenhalen van de Queenies

Isle of Man Queenies kunnen slechts worden gevangen tijdens het queenie-seizoen dat traditioneel op 1 juni van start gaat. Deze gang van zaken is helemaal toe te schrijven aan de fysiologie van dit schelpdier en aan de ongewone wijze waarop het wordt gevangen. De meeste jakobsschelpsoorten worden gevangen met een soort (mossel)kor waarmee de jakobsschelp van de zeebodem worden „geschraapt”. Bij Isle of Man Queenies wordt een ongebruikelijke vangstwijze toegepast; ze worden gevangen met een lichte bordentrawl. De verklaring hiervoor is te vinden in de wijze waarop de queenie reageert en poogt te ontsnappen wanneer ze wordt opgeschrikt. Wanneer haar rust wordt verstoord — met een lichte ketting die zachtjes voor het net wordt gesleept — vlucht ze vanop de zeebodem naar boven en zwemt zo het net in. Deze ontsnappingsreactie verloopt zeer langzaam bij een lage watertemperatuur hetgeen betekent dat de trawlvisserij slechts levensvatbaar is van juni tot december wanneer de temperatuur van het water het hoogst is. In jaren met een koud voorjaar kan het gebeuren dat de temperatuur van het water midden juni nog niet hoog genoeg is.

Deze unieke wijze om op queenies te vissen, zorgt ervoor dat deze jakobsschelpen, in tegenstelling tot jakobsschelpen die met (mossel)korren worden gevangen, niet te lijden hebben van zandkorrels die tijdens de vangst in de schelp dringen. Dat leidt tot kwaliteitsvoller visvlees vergeleken met het visvlees van met korren gevangen queenies en tot een hogere opbrengst aan visvlees; dat zorgt er tevens voor dat ondermaatse queenies die naar de zeebodem terugzwemmen zeer hoge overlevingskansen hebben, in tegenstelling tot met korren gevangen, teruggezette jakobsschelpen waarbij de mortaliteit zeer hoog kan oplopen.

Productiestadia

- a) Manx queenies worden met een trawl gevangen met gebruikmaking van een net met mazen van 80 mm-90 mm. De gevangen schelpdieren worden gewassen en aan boord van het vissersvaartuig gesorteerd.
- b) De queenies worden aan boord gekoeld of ingevroren binnen twee uur na de vangst.
- c) De vissersvaartuigen brengen hun vangst aan land in Peel, Ramsey, Douglas, en Port St Mary.
- d) De queenies worden binnen twee uur nadat ze aan land zijn gebracht in een gesloten vrachtwagen vervoerd naar een verwerkingsbedrijf op het eiland Man waar ze meteen worden gekoeld.
- e) De queenies worden de volgende dag met de hand geopend waarbij gebruik wordt gemaakt van een plat metalen mes.
- f) Het visvlees wordt eruit gehaald en tweemaal met de hand gewassen — dat gebeurt zeer vlug om te voorkomen dat het visvlees water zou absorberen.
- g) De kuit wordt intact gelaten.
- h) Het visvlees wordt gewogen.
- i) De schelpdieren worden in hun natuurlijke staat — droog (niet in een vloeistof gedompeld) — verpakt of individueel snel ingevroren (IQF) bij -35 °C .

Nog vastzittend aan een schelphelft (half shell)

Stadia (a-c zoals hierboven)

d) De queenies worden met de hand geopend waarbij gebruik wordt gemaakt van, een plat metalen mes; één schelphelft wordt weggegooid samen met de kieuwen, de maag en de mantel (pallium)

e) Het visvlees en de kuit blijven in de andere schelphelft

f) De schelpdieren worden individueel snel ingevroren of worden als verse schelpdieren geleverd.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:**

Het eiland Man

De Isle of Man Queenies worden gevangen in uitgestrekte bedden in de „Manx Territorial Sea” (de territoriale wateren van het eiland Man). Dit gebied van 3 917 vierkante kilometer strekt zich wettelijk uit tot 12 zeemijl of de mediaanlijn van de basislijn van het eiland Man.

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Milieu

De golfstroom tempert het klimaat van het eiland; de opwarming zorgt voor een gematigd klimaat. De zomers zijn meestal koel en vrij zonnig; de winters zijn zacht en nat met weinig vorst en sneeuw.

De Isle of Man Queenies worden gevangen in uitgestrekte bedden in de territoriale wateren van het eiland Man. Queenies hebben aparte habitatvoorkeuren en kenmerkend is hun groepswijze spreiding (bedden) rond het eiland Man. Het feit dat de queenies vrij weinig bewegen, heeft ertoe geleid dat de geografische positie van de bedden betrekkelijk ongewijzigd is gebleven. Het kan bij de bedden gaan om permanente groepen dieren, die zich op een welbepaalde plek bevinden en van andere groepen gescheiden zijn door duidelijk afgebakende gebieden die voor jakobsschelpen ongeschikt zijn.

Bedden van queenies worden op het eiland Man al vele generaties lang gedocumenteerd. Vroege verwijzingen naar de aanwezigheid van grote populaties queen scallops rond het eiland Man zijn te vinden in „Marine Forna of the Isle of Man” (Moore, 1937). Een beperkt aantal belangrijke gebieden binnen het geografische verspreidingsgebied met een toereikende populatie laten commerciële visvangst toe. Dergelijke gebieden of visgronden liggen gewoonlijk ver uit elkaar en zijn gescheiden door gebieden die vanuit milieuoogpunt voor de soort ongeschikt zijn. Ieder van die visgronden telt meestal een aantal regio's of bedden die diverse km² groot kunnen zijn en waar meer queen scallops worden aangetroffen dan elders.

Waterkwaliteit en temperatuur

De queeniebedden in de territoriale wateren van het eiland Man zijn omgeven door water dat op het vlak van organische en anorganische vervuilende stoffen van uitstekende kwaliteit is. Het eiland Man kan bogen op de langste geschiedenis van monsterneming van de Britse eilanden; vanuit een bekommernis om het milieu worden hier sedert het prille begin van de twintigste eeuw monsters van het zeewater genomen. De wetenschappelijke vooruitgang leidde ertoe dat meer en meer milieuparameters en biologische parameters werden gecontroleerd zodat de overheid van het eiland Man momenteel talrijke variabelen controleert waaronder nutriënten, bacteriën, fytoplankton en toxines in fytoplankton.

Het eiland Man kan een constante uitstekende waterkwaliteit aantonen met bewijzen en wetenschappelijk onderzoek die teruggaan tot 1904.

Het getijdenverschil is in West-Europa het grootst rond het eiland Man. Het getijdenverschil, samen met de vrij ondiepe zeebedding rond het eiland zorgen voor uitzonderlijk sterke getijdenstromen rond het eiland Man. Hoewel deze getijden de vissers, die van de lichte trawls gebruik maken, opzadelen met een uitzonderlijke hindernis, zorgen zij ook, enerzijds voor een voorbijschietende bron van plankton waarop de Isle of Man queenies voor hun snelle groei constant een beroep kunnen doen, en anderzijds voor de verspreiding van de larven van de dieren in het planktonstadium.

Traditie

De visserij is op het eiland Man een traditionele bedrijfstak; de haringvisserij kreeg er voet aan de grond en werd georganiseerd in de jaren 1500. Met vissen op queenies werd midden de jaren 1800 begonnen toen deze weekdieren in het kader van de beugvisserij werden gebruikt als lokaas voor kabeljauw.

Destijds zorgden de queeniebedden voor een vruchtbare foerageerplek voor de kabeljauwscholen. In de zestiger jaren begonnen de vissers van het eiland Man de mogelijkheden om op queenies te vissen, te onderzoeken. In 1969 werden de eerste queenies in het kader van de commerciële visserij in Peel aan land gebracht en de schelpdieren werden al vlug als delicatessen erkend.

De verschillende queeniebedden rond het eiland werden door de vissers met namen bedacht zoals Lower and Higher chickens, Warts Bank en Burrow Head.

De visserijvloot van het eiland Man werd tot ongeveer 60 schepen uitgebreid in 1971 en met betrekking tot die periode werd een piek in de productie geregistreerd van ongeveer 7 500 ton (gevangen levend gewicht). Het grootste gedeelte van deze vangst werd rechtstreeks naar Amerika uitgevoerd.

5.2. Specificiteit van het product:

De wijde mantel (*Aequipecten opercularis*) is een middelgrote jakobsschelpsoort, een eetbaar „tweekleppig zeeweekdier” van de familie Pectinidae (mantels). De schelp kan geel, oranje, rood, bruin of purper van kleur zijn en kan een maximale diameter van 90 mm bereiken. Het vlees van een „queen scallop” is veel kleiner dan dat van een „king scallop”, die tot een andere soort behoort. Het vlees van de queenie is een ronde, cilindervormige spier met een diameter van 20 mm en een hoogte van 15 mm. Het vlees is ondoorzichtig crèmekleurig; er zit een tweedelige, oranje/witte, halvemaanvormige kuit aan vast. Wanneer ze wordt bereid, is de queenie vast en zacht met een vlezige, vochtigblijvende textuur. De queenie heeft een unieke, zoete, van andere jakobsschelpen verschillende smaak, een fijn aroma en ook een lichte zeesmaak. Isle of Man Queenies worden in de territoriale wateren van het eiland Man, hoofdzakelijk door op het eiland Man geregistreerde visserijboten en met behulp van een lichte trawl, gevangen en vervolgens op het eiland Man aan land gebracht, verwerkt en verpakt.

Queenies zijn een snelgroeiende, langlevende soort met een maximale levensduur die zelden vijf jaar overschrijdt. Zij bereiken de voor de verkoop geschikte grootte van 55 mm binnen 2 à 3 jaar afhankelijk van de voor hun voeding beschikbare micro-algen uit de waterkolom.

De golfstroom tempert het klimaat van het eiland; de opwarming zorgt voor een gematigd klimaat. Queenies hebben aparte habitatvoorkeuren en kenmerkend is hun groepsgewijze spreiding (bedden) rond het eiland Man. Het feit dat de queenies vrij weinig bewegen, heeft ertoe geleid dat de geografische positie van de bedden betrekkelijk ongewijzigd is gebleven. Het kan bij de bedden gaan om permanente groepen dieren, die zich op een welbepaalde plek bevinden en van andere groepen gescheiden zijn door duidelijk afgebakende gebieden die voor queenies ongeschikt zijn.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de jaam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

De combinatie van milieuomstandigheden — waterkwaliteit, temperatuur, sterke getijdenstromen en de beschikbaarheid van geschikte planktonvoeding — hebben ertoe geleid dat de queenie-densiteit in de territoriale wateren van het eiland Man voortdurend hoog is en dat het snelgroeiende visvlees dat hier wordt geproduceerd bijzonder succulent is. Bovendien bevatten de schelpen meer visvlees dan elders het geval is. De typische opbrengst aan visvlees van Isle of Man queenies bedraagt 12 à 14 %; bij queenies die elders zijn gevangen, bedraagt die 6 à 8 %.

De visserij is op het eiland Man een traditionele bedrijfstak; de haringvisserij kreeg er voet aan de grond en werd georganiseerd in de jaren 1500. Met vissen op queenies werd midden de jaren 1800 begonnen toen deze weekdieren in het kader van de beugvisserij werden gebruikt als lokaas voor kabeljauw.

Destijds zorgden de queeniebedden voor een vruchtbare foerageerplek voor de kabeljauwscholen. In de zestiger jaren, toen de visbestanden begonnen te dalen, begonnen de vissers van het eiland Man de mogelijkheden om op queenies te vissen, te onderzoeken. In 1969 werden de eerste queenies die in het kader van de commerciële visserij waren gevangen, in Peel aan land gebracht en de schelpdieren werden al vlug als een delicatessen erkend.

In het begin van de jaren 80 boorde het eiland Man nieuwe markten aan in Frankrijk en Spanje waar de queenies in de handel werden gebracht met de kuit. Momenteel worden Isle of Man queenies verkocht aan markten in het Verenigd Koninkrijk, Frankrijk, Italië en Spanje. De verwerkers willen graag nieuwe kwaliteitsmarkten permanent aanboren hoewel de productie steeds beperkt zal zijn als gevolg van de natuurlijke productiviteit van de bedden en de noodzaak om duurzame bestanden voor de toekomst veilig te stellen.

De Isle of Man scallops sleepten de „Billingsgate Sustainable Seafood of the Year 2011 Award” (een prijs voor in het kader van duurzame visserij gewonnen schaal- en schelpdieren) in de wacht in het kader van een jaarlijks in Londen georganiseerd evenement dat wordt bijgewoond door zowel over voeding berichtende auteurs en inkopers van schaal- en schelpdieren als restaurantbezitters en milieuingo's. Deze prestigieuze prijs wordt uitgereikt nadat de finalisten elk een voordracht van 20 minuten hebben gehouden over het duurzame karakter van de visserij-industrie in kwestie. De link naar de „award” is: http://www.seafoodtraining.org/celebrating_sustainable_seafood_at_billingsgate_school.htm

Het eiland Man mocht de prijs in ontvangst nemen omdat — aan de hand van gepubliceerde wetenschappelijke gegevens die in het kader van een externe opdracht waren verkregen — kon worden aangetoond dat aan deze duurzaamheidsvereiste was voldaan. Dezelfde wetenschappelijke gegevens werden gebruikt ter ondersteuning van het accrediteringsproces van de Marine Stewardship Council die weldra zijn bevindingen zal formuleren. Op 20 mei 2011 werd de visserij-industrie van het eiland Man, als eerste op jakobsschelpen vissende industrie in het noordelijk halfrond, en als tweede op jakobsschelpen vissende industrie wereldwijd, formeel door de Marine Stewardship Council geaccrediteerd. Nadere gegevens met betrekking tot de accreditering en de bevindingen van de beoordelaars kan u vinden op: <http://www.msc.org/track-a-fishery/in-assessment/north-east-atlantic/isle-of-man-queen-scallop>

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(artikel 5 (7) van Verordening (EG) nr. 510/2006)

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/isle-of-man-queen-pdo.pdf>
