

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2011/C 47/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„LOUGH NEAGH EEL“****EG-Nr. UK-PGI-0005-0796-10.02.2010****g.g.A. (X) g.U. ()****1. Name:**

„Lough Neagh Eel“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Vereinigtes Königreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 1.7 — Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Als „Lough Neagh Eel“ werden sowohl die wild lebenden Gelbaale (örtlich unter dem Namen „Braunaale“ bekannt) als auch die wild lebenden (ausgewachsenen) Blankaale der Art *Anguilla anguilla* (Europäischer Aal) bezeichnet, die in dem abgegrenzten Gebiet gefangen werden. Der Eintragungsantrag gilt nur für frische Aale.

Lough-Neagh-Aale haben die folgenden Merkmale:

- Sie sind mindestens 40 cm lang und 150-600 g schwer;
- sie haben einen höheren Fettgehalt als Aale aus anderen Gebieten (ausgewachsene Lough-Neagh-Aale besitzen einen Fettgehalt von rund 23 %);
- die jüngeren „Braun“- oder „Gelbaale“ sind dunkelgrün gefärbt mit einem Stich ins Braune/Gelbe;
- die älteren „Blankaale“ sind schwarz mit einem Stich ins Silbrige;

(1) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- Lough-Neagh-Aale haben einen schmalen Kopf, einen kurzen Schwanz und einen rundlichen Körper;
- das Fleisch des frischen Aals ist nach dem Kochen weiß, weich und zart mit einem erdigen Aroma.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Die Aale werden nicht gefüttert, sondern ernähren sich in freier Wildbahn.

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Die Aale müssen in dem abgegrenzten Gebiet unter Verwendung der Langleinen- oder Zugnetzmethode auf dem Lough Neagh oder an festen Wehren am Ausgang des Sees und am Unterlauf des Flusses Bann gefangen werden.

Bei Verarbeitungserzeugnissen wie geräuchertem Aal bezieht sich die geografische Angabe „Lough Neagh Eel“ auf den Rohstoff, die frischen Lough-Neagh-Aale.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

—

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Der Lough Neagh in Nordirland und der Unterlauf des Flusses Bann (Lower Bann), vom Nordufer des Lough Neagh bis zu den „Cutts“ bei Coleraine.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Mit einer Fläche von rund 390 km² ist der Lough Neagh der größte See der Britischen Inseln und der fünfgrößte See Europas. Er wird von mehreren Flüssen gespeist und entwässert über den Unterlauf des Flusses Bann (Lower Bann), der vom Nordufer des Sees zum Meer fließt.

Die große Anzahl von Zuflüssen führt zu starken Sedimentablagerungen im See. Diese Sedimente sind sehr dunkel und bestehen aus Schluffen und Tonen, organischen Stoffen und Kieselalgenschalen (Diatomeenvalven). Die Schluffe und Tone stammen überwiegend von Schwebstoffen, die von den Flüssen mitgeführt werden, während die organischen Stoffe zum Teil von den Einzugsgebieten und zum Teil von im See erzeugten Stoffen herrühren. Aufgrund ihrer Beschaffenheit und Größe bilden die Sedimente einen geeigneten Lebensraum für zahlreiche wirbellose Lebewesen, darunter insbesondere die Larven der Zuckmücke (*Chironomidae*), die bekanntlich die benthischen Gemeinschaften im See dominieren und den Hauptbestandteil der Nahrung des Aals ausmachen.

Der Lough Neagh ist reich an Nährstoffen (hypertroph) und wird durch zirkulierende Winde kontinuierlich belüftet. Dadurch ist gewährleistet, dass der Nährstoffreichtum des Sees in den wärmeren Monaten nicht zu einem gravierenden Sauerstoffmangel führt.

Glasaale wandern von der Sargassosee mit dem Golfstrom durch den Atlantischen Ozean nach Norden. Mit dem Nordatlantikstrom gelangen sie bis nach Irland. Wenn sie das Tidegebiet des Bann an der Nordküste Nordirlands bei Coleraine erreichen, werden sie entweder gefangen und mit Lastwagen zum Lough Neagh transportiert oder sie schwimmen flussaufwärts bis zum See. Dort bleiben sie, fressen und wachsen heran, bis sie bereit sind, zum Laichen in die Sargassosee zurückzukehren. Die ausgewachsenen Aale stellen die Nahrungsaufnahme ein und machen sich instinktiv auf den Weg zurück in ihre Laichgründe. Der einzige direkte Weg, auf dem die Aale zum Meer zurückkehren können, führt durch den Unterlauf des Bann.

Lough-Neagh-Aale werden auf drei verschiedene traditionelle Arten gefangen, wobei zwei Methoden dem Fang der Gelbaale vorbehalten sind und eine dritte Methode für den Blankaal gilt.

Gelbaale

Langleinenmethode

Die Fischer bringen bis zu vier Nylonleinen von rund 1,6 km (1 Meile) Länge aus, an denen jeweils rund 400 mit Ködern bestückte Haken befestigt sind. Diese Leinen werden dann in den frühen Morgenstunden des folgenden Tages „gehoben“. Dazu wird die Leine von Hand an Bord gezogen, und alle gefangenen Aale werden in Fässer gefüllt, durch die zur Verringerung der Sterblichkeit frisches Wasser gepumpt wird.

Der Fang wird an Land gebracht und sortiert, wobei alle Aale unter 40 cm Länge nach den Bestimmungen der örtlichen Fischereigenossenschaft, der Lough Neagh Fisherman's Co-operative Society, in den See zurückgeworfen werden, damit eine nachhaltige Bewirtschaftung der Bestände gewährleistet ist.

Zugnetz

Manuelles Ziehen von Netzen mit einer Länge von höchstens 82,3 m (90 yards) und einer Tiefe von höchstens 16,5 m (18 yards). Hydraulische Einholvorrichtungen werden eingesetzt, um die an den Netzen befestigten Leinen einzuholen, aber das Netz selbst muss per Hand eingeholt werden und darf nicht vom Boot geschleppt werden. Die Schleppnetzfisherei ist für den Aalfang verboten, um den Boden des Sees zu schützen.

Die Fischer verlassen sich oftmals auf ihre Erfahrung und ihre gründliche Kenntnis des Sees, um unter wechselnden Umwelt- und Witterungsbedingungen die besten Fanggründe zu ermitteln.

An Land werden die Aale sortiert, und alle Aale unter 40 cm Länge werden im Rahmen der nachhaltigen Bewirtschaftung des Aalbestands in den Lough Neagh zurückgeworfen. Weitere Maßnahmen zur Erhaltung der Bestände umfassen eine Schonzeit, in der der Aalfang verboten ist, und eine tägliche Fangquote.

Blankaale

Die Blankaale sind Aale, die im Lough Neagh zur vollen Größe herangewachsen sind und nun instinktiv nach Norden zur Küste und von dort weiter in die Sargassosee wandern, um sich fortzupflanzen.

Blankaale dürfen nur vom 1. Juni bis Ende Februar gefangen werden.

Sie werden bei Toome (Toomebridge) am nördlichen Ausgang des Lough Neagh und bei Kilrea am Unterlauf des Bann, ungefähr 15 Meilen nördlich vom Seeausgang, an festen Wehren gefangen.

Die Blankaale wandern nur im Schutz der Dunkelheit und werden deshalb nachts gefangen. Dazu werden an den Wehren große „Coghill“-Netze in den Fluss herabgelassen. Neben jedem Netz befindet sich im Fluss ein Auffangbehälter, in dem die gefangenen Aale aufbewahrt werden. Diese Behälter können je nach Wasserstand, der vom Regen abhängt, angehoben oder abgesenkt werden.

Die gefangenen Aale werden in die Fabrik der Fischereigenossenschaft gebracht, wo sie vor dem Weitertransport wie die Gelbaale sortiert werden.

Nachhaltigkeit und Bestandsbewirtschaftung

Der Europäische Aal ist in Anhang II des Washingtoner Artenschutzübereinkommens (CITES) als bedrohte Art aufgeführt. Die Verordnung (EG) Nr. 1100/2007 des Rates mit Maßnahmen zur Wiederauffüllung des Bestands des Europäischen Aals sieht darüber hinaus die Erstellung von Aalbewirtschaftungsplänen vor.

Um die Nachhaltigkeit der Bestände des Europäischen Aals im Neagh/Bann-Einzugsgebiet sicherzustellen, gibt es einen Aalbewirtschaftungsplan, der gemeinsam mit der Lough Neagh Fisherman's Co-operative Society entwickelt wurde und an dessen Umsetzung die Genossenschaft maßgeblich beteiligt ist. Der Bewirtschaftungsplan sieht eine Reihe von Maßnahmen zur Erhaltung der Bestände vor. Diese Maßnahmen können praktisch nur durch ein System der Vergabe von Fanglizenzen umgesetzt werden, das von der Fischereigenossenschaft verwaltet wird. Für die Personen, die sich um eine Fanglizenz bewerben können, gelten keine Beschränkungen. Die Mitgliedschaft in der Genossenschaft ist keine Bedingung für die Bewerbung um eine Fanglizenz, aber der Fischer kann der Genossenschaft beitreten, wenn er eine Lizenz erhält.

Die nachhaltige Bewirtschaftung der Aalfischerei wird seitens der Lough Neagh Fisherman's Co-operative Society durch eine Reihe von Maßnahmen gewährleistet:

- Überwachung der Lizenzvergabe: Die Genossenschaft vergibt jährlich rund 180 Fanglizenzen. Der im Besitz einer Fanglizenz befindliche Bootsbesitzer muss jederzeit im Boot anwesend sein, wenn gefischt wird.
- Überwachung der Fischereimethoden: Die Aalfischerei darf nur unter Verwendung des Langleinen- oder Zugnetzverfahrens erfolgen. Für die Leinen gilt eine Höchstzahl von Haken. Sowohl das Boot als auch das Netz unterliegen Beschränkungen hinsichtlich der Größe.
- Fangquoten: Für jedes Boot ist eine tägliche Fangquote festgelegt, um sicherzustellen, dass der See nicht überfischt wird.
- Mindestfanggröße: Aale unter 40 cm Länge müssen vom Fischer in den See zurückgeworfen werden. Wenn untermäßige Aale in der Fabrik eintreffen, werden sie dort ins Wasser zurückgeworfen, und es können Strafen verhängt werden.
- Festlegung einer Schonzeit: Der Fang von Gelb- und Blankaalen ist auf bestimmte Zeiten des Jahres beschränkt, um den Beständen die Möglichkeit zu geben, sich zu erholen.
- Schutzdienst: Der Betrieb eines Schutzdienstes rund um die Uhr stellt sicher, dass nur Fischer im Besitz einer Fanglizenz Aalfang betreiben.
- Durchführung eines „Trap & truck“-Programms: Um die Wanderung von Glasaalen den Bann flussaufwärts zum Lough Neagh zu unterstützen, werden viele Glasaale in Aalfallen gefangen und mit Lastwagen zum See transportiert. Ziel ist es, die Anzahl der Glasaale, die den See jährlich erreichen, zu erhöhen.
- Verwendung traditioneller Strohseile: Handgefertigte Strohseile werden an den Aalsteigen ausgelegt, um den Glasaalen die Wanderung flussaufwärts zum Lough Neagh zu erleichtern. Dies erhöht die Erfolgsquote für die Wanderung der Aale zum Lough Neagh.
- Einhaltung einer „Queen's Gap“ (einer unbefischten Zone) an den Wehren für Blankaale: An den Wehren, wo die Blankaale gefangen werden, wird das Gewässer auf einer Breite von 10 % nicht befischt, um einem Teil des Bestandes Gelegenheit zu geben, zu seinen Laichgründen in der Sargassosee zurückzukehren.
- Ankauf von Glasaalen aus anderen Gebieten zur Ergänzung der natürlichen Bestandsaufstockung: Die natürliche Wanderung von Glasaalen zum Lough Neagh ist seit einigen Jahren rückläufig, so dass die Genossenschaft Glasaale aus anderen Gebieten kauft und im See aussetzt, um die Anzahl der adulten Aale zu erhöhen. Diese Glasaale wachsen im Lough Neagh heran und weisen daher die charakteristischen Merkmale der Lough-Neagh-Aale auf.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Die als „Lough Neagh Eel“ bezeichneten Aale sind in ganz Europa für ihren hohen Fettgehalt bekannt, durch den sie sich in besonderer Weise für das Räuchern eignen (die ausgewachsenen Aale haben einen Fettgehalt von rund 23 %). Praktisch alle Aale aus dem Lough Neagh werden außerhalb von Irland in den Verkehr gebracht. Ein Teil der Aale wird auf dem Fischmarkt Billingsgate in London abgesetzt, der größte Teil wird jedoch in die Niederlande und nach Norddeutschland verkauft, wo die Aale geräuchert werden.

Lough-Neagh-Aale ernähren sich hauptsächlich von den im Lough Neagh häufig vorkommenden Larven wirbelloser Lebewesen. Bedingt durch diese Art der Ernährung haben Lough-Neagh-Aale einen schmaleren Kopf als Aale aus anderen Regionen, die sich von Fischen ernähren.

Die Aale werden unter Verwendung nachhaltiger fischereiwirtschaftlicher Verfahren gefangen, die eine gute Bewirtschaftung der Bestände sicherstellen.

5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ist auf die lange Tradition des Aalfangs in dem genannten geografischen Gebiet und die dabei verwendeten Verfahren zurückzuführen. Darüber hinaus gründet sich der Eintragungsantrag auf den bekanntermaßen höheren Fettgehalt der Lough-Neagh-Aale, durch den sie sich von den Aalen aus anderen Gebieten unterscheiden.

Der Lough Neagh ist der größte Süßwassersee der Britischen Inseln. Er zeichnet sich durch zahlreiche besondere Merkmale aus, die in Abschnitt 5.1. beschrieben sind. Diese Merkmale resultieren in einem Lebensraum, der durch ein hochwertiges Nahrungsangebot gekennzeichnet ist, welches zum einzigartigen Fettgehalt der Lough-Neagh-Aale beiträgt.

Im Gebiet des Lough Neagh besteht eine lange Tradition des Aalfangs; Funde weisen darauf hin, dass hier seit der Bronzezeit wild lebende Aale gefangen werden. Die in dem genannten geografischen Gebiet zum Aalfang eingesetzten Methoden blicken auf eine lange Geschichte zurück.

Viele der von den Fischern noch immer verwendeten traditionellen Verfahren sind seit Generationen gebräuchlich. Die Aale werden unter Verwendung nachhaltiger fischereiwirtschaftlicher Verfahren, die von der Lough Neagh Fisherman's Co-operative Society verwaltet werden, gefangen. Zu diesen Verfahren gehört die Einhaltung einer „Queen's gap“, einer unbefischten Zone von 10 % der Breite des Aalwehres, wodurch (ausgewachsene) Blankaale in die Lage versetzt werden sollen, zum Laichen in die Sargassosee zurückzukehren.

Die Bedeutung und das hohe Ansehen der Aalfischerei im Lough Neagh sind geschichtlich belegt. Viele Gedichte sind über die Fischer dieses geografischen Gebiets verfasst worden, und eine Reihe von Aberglauben ist von den Aalfischern überliefert. In jüngerer Zeit wurde in der Stadt Toome eine Skulptur errichtet, die schwimmende Aale darstellt. Diese Skulptur spiegelt die Bedeutung wider, die die Aalfischerei in der örtlichen Geschichte und im kulturellen Erbe des Gebiets genießt.

Der größte Teil der Lough-Neagh-Aale wird an Händler in den Niederlanden verkauft, wo man sie als die besten Aale zum Räuchern schätzt. Es besteht daher eine große Nachfrage nach Aalen aus dem Gebiet des Lough Neagh, und sie erzielen weitaus höhere Preise als Zuchtaale und Aale aus anderen Gebieten.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/lough-neagh-eel-pgi.pdf>
