

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2011/C 47/07)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«LOUGH NEAGH EEL»

N° CE: UK-PGI-0005-0796-10.02.2010

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Lough Neagh Eel»

2. Estado miembro o tercer país:

Reino Unido

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**3.1. Tipo de producto:**

Clase 1.7. Pescado, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados de ellos

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

«Lough Neagh Eel» (anguila del Lough Neagh) es el nombre que reciben tanto la anguila salvaje amarilla (conocida localmente como anguila parda) como la anguila plateada (madura) de la especie *Anguilla anguilla* (anguila europea), capturada en la zona definida. La presente solicitud se refiere únicamente a la anguila fresca.

Las «Lough Neagh Eels» presentan las siguientes características:

- tamaño grande (longitud mínima de 40 cm y peso comprendido entre 150-600 g),
- mayor contenido en grasa que las anguilas de otras procedencias (las anguilas maduras del Lough Neagh tienen aproximadamente un 23 % de grasa),
- las anguilas pardas o amarillas, jóvenes, tienen una coloración verde oscura con reflejos amarillos y pardos,
- las anguilas plateadas, adultas, son negras con reflejos plateados,

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- las «Lough Neagh Eels» tienen una cabeza estrecha, una cola corta y un cuerpo cilíndrico,
- tras la cocción, la carne de la anguila fresca es blanca, suave y esponjosa, con un gusto terroso.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

No se proporciona ningún tipo de alimento. Las anguilas se alimentan en el medio natural.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

Las anguilas deben capturarse en la zona definida utilizando palangres o redes de tiro en el Lough Neagh o deben capturarse en encañizadas fijas en la boca del lago, en el curso bajo del río Bann.

En el caso de los productos transformados, tales como la anguila ahumada, la indicación geográfica («Lough Neagh Eels») se refiere a la materia prima, es decir, «Lough Neagh Eels» frescas.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

El Lough Neagh, en Irlanda del Norte, y el curso bajo del río Bann, desde la orilla norte del Lough Neagh hasta Cutts, en Coleraine.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

El Lough Neagh es el mayor lago de las Islas Británicas y el quinto mayor lago de Europa, con una superficie de 150 millas cuadradas. Son varios los ríos que afluyen en él y desemboca en el mar a través del curso bajo del río Bann, en la orilla norte del lago.

Debido al gran número de ríos que vierten sus aguas en el lago, los depósitos sedimentarios son muy abundantes en él. Estos sedimentos son muy oscuros y están compuestos por cienos y arcillas, materia orgánica y frústulas de diatomeas. Los cienos y arcillas proceden principalmente de los materiales en suspensión transportados por el río, mientras que la materia orgánica se origina a partir tanto de las zonas de captación como del material producido dentro del lago. Por sus características y tamaño, son un hábitat idóneo para un sinfín de animales invertebrados, especialmente las larvas de mosquitos quironómidos, que dominan las comunidades bentónicas del lago y constituyen el principal componente de la dieta de la anguila.

El Lough es rico en nutrientes (hipertrófico) y está continuamente aireado por las corrientes de viento, lo que garantiza que el enriquecimiento en nutrientes del lago no dé lugar a una pérdida drástica de oxígeno en los meses más cálidos.

Las larvas de anguila (transparentes) migran rumbo norte desde el Mar de los Sargazos arrastradas por la corriente del Golfo y atraviesan el Océano Atlántico. Siguen la corriente del Atlántico Norte hacia Irlanda. Llegan a las zonas de alcance de las mareas en el río Bann en la costa norte de Irlanda del Norte, en la localidad de Coleraine, donde o bien son capturadas y trasladadas en camiones, o bien remontan el río hasta el Lough Neagh. Una vez en el lago, se detienen allí, se alimentan y maduran, hasta que están en condiciones de regresar al Mar de los Sargazos para desovar. Cuando han alcanzado su máximo desarrollo, dejan de alimentarse y regresan instintivamente a sus zonas de desove. La única vía directa por la que las anguilas pueden volver al mar es el curso bajo del río Bann.

Las «Lough Neagh Eels» se capturan utilizando tres métodos tradicionales distintos, dos de los cuales se emplean para las anguilas amarillas y un tercero para las anguilas plateadas:

Anguilas amarillas

Palangres

Los pescadores calan hasta cuatro líneas de nailon de una longitud aproximada de una milla; de cada cabo penden unos 400 anzuelos cebados. Los cabos se viran en las primeras horas de la mañana siguiente. Cada cabo se iza a bordo manualmente y las anguilas capturadas se conservan en barriles a través de los cuales se bombea agua fresca para minimizar la mortalidad.

La captura se lleva a tierra y las anguilas de menos de 16 pulgadas (40 cm) de longitud se devuelven al lago, de acuerdo con las normas de la Sociedad cooperativa de pescadores del Lough Neagh, para garantizar la futura sostenibilidad de la población.

Redes de tiro

Calado manual de redes de tiro de hasta 90 yardas de longitud (82,3 m) y 18 yardas (16,5 m) de altura. Para recoger los cabos de las redes se utilizan haladores mecánicos, si bien la propia red debe halarse manualmente, sin ser arrastrada por la embarcación. Está prohibida la técnica del arrastre para la captura de anguilas, a fin de proteger los fondos del lago.

Habitualmente, los pescadores se basan en su experiencia y en su profundo conocimiento del lago para localizar las mejores capturas en condiciones medioambientales y meteorológicas diversas.

Las anguilas se calibran una vez trasladadas a la orilla, y las que presentan una longitud inferior a 40 cm se devuelven al lago, en el marco de la gestión sostenible de la población de anguilas. Otras medidas para gestionar la sostenibilidad de la población incluyen una temporada de veda, durante la cual está prohibida la pesca, y una cuota diaria de capturas.

Anguilas plateadas

Las anguilas plateadas son aquellas que han madurado en el Lough Neagh y están iniciando su migración instintiva en dirección norte hacia la costa y, a continuación, hacia el Mar de los Sargazos para reproducirse.

Las anguilas plateadas únicamente pueden capturarse desde el 1 de junio hasta fines de febrero.

Se pescan con encañizadas fijas en Toome (Toomebridge), localidad situada en la desembocadura del Lough Neagh en su orilla norte, y en Kilrea, población situada en el curso bajo del río Bann, a una distancia aproximada de 15 millas del Lough Neagh en dirección norte.

Las anguilas plateadas únicamente migran en condiciones de oscuridad, de manera que se capturan de noche calando en las encañizadas colocadas en el río grandes redes montadas en armazones (redes *Coghill*). Cada red está situada junto a un depósito, que se encuentra dentro del río y en el que se vierten las anguilas capturadas. Estos depósitos pueden colocarse a mayor o menor altura para tener en cuenta el nivel del agua del río, que fluctúa en función de las precipitaciones.

A continuación, las anguilas se trasladan a los locales de la cooperativa, donde se calibran y después se transportan, al igual que ocurre con las anguilas amarillas.

Sostenibilidad y gestión de la población

La anguila europea figura en el anexo II de CITES (Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas). Además, el Reglamento (CE) n° 1100/2007 del Consejo, por el que se establecen medidas para la recuperación de la población de anguila europea, contempla el establecimiento de planes de gestión de la anguila.

Para garantizar la sostenibilidad de la población de anguila europea de la cuenca del Neagh/Bann, se ha establecido un plan de gestión de la anguila que se elaboró y se aplica en colaboración con la Sociedad cooperativa de pescadores del Lough Neagh. Se han adoptado diversas medidas encaminadas a conservar las poblaciones. Estas medidas sólo pueden aplicarse en la práctica a través de un sistema de licencias, que es gestionado por la cooperativa. No existen restricciones en relación con los solicitantes de licencias. Estar afiliado a la cooperativa no es un requisito previo para poder solicitar una licencia, aunque, si se concede la licencia en cuestión, el pescador puede, a continuación, convertirse en miembro de la cooperativa.

La Sociedad cooperativa de pescadores del Lough Neagh gestiona la sostenibilidad de la pesquería de la anguila a través de una serie de medidas:

- control de la expedición de licencias. La cooperativa expide aproximadamente 180 licencias al año. El propietario de una embarcación que posea una licencia debe estar presente en la embarcación siempre que se esté faenando,
- control de los métodos de pesca. La pesca de la anguila sólo puede realizarse con palangres o con redes de tiro. Cada línea sólo puede llevar un número máximo de anzuelos. Se ha establecido un límite en lo concerniente al tamaño tanto de la embarcación como de la red,
- cuotas de captura. Cada embarcación tiene asignada una cuota diaria de capturas para garantizar que no se produzca sobrepesca en el lago,
- talla mínima de capturas. Los pescadores deben devolver al agua las anguilas de menos de 40 cm de longitud. Si llegan a la factoría anguilas de tamaño inferior al reglamentario, se devuelven al agua en la misma factoría y pueden imponerse sanciones,
- aplicación de vedas. La pesca de la anguila amarilla y de la anguila plateada está limitada a determinados períodos del año para permitir la reconstitución de las poblaciones,
- servicio de protección. Existe un servicio de protección que funciona ininterrumpidamente, a fin de garantizar que sólo capturen anguilas los pescadores con licencia,
- operación «captura y transporte». Con el fin de facilitar la migración interna de las angulas que remontan el río Bann hasta el Lough Neagh, se capturan muchas angulas con trampas y se transportan al lago en depósitos, para incrementar el número de angulas que llegan a él cada año,
- sogas de paja tradicionales. Las sogas de paja se confeccionan a mano y se colocan en las zonas de paso de las angulas para facilitar su remonte hacia el lago. Gracias a ello, la migración interna al lago se realiza con más éxito,
- mantenimiento del «Queen's Gap» en las encañizadas para la anguila plateada. En las encañizadas donde se atrapan las anguilas plateadas se deja una zona abierta del 10 % («Queen's Gap»), a fin de que algunos individuos de la población puedan retornar a sus zonas de apareamiento en el Mar de los Sargazos,
- compra de anguilas procedentes de otras zonas para complementar el reclutamiento natural a la población. En los últimos años, ha descendido la migración natural de angulas al Lough Neagh; por esta razón, la cooperativa compra angulas procedentes de otras zonas que, a continuación, maduran en el lago. Al madurar en el lago, adquieren las características distintivas de las «Lough Neagh Eels».

5.2. *Carácter específico del producto:*

Las «Lough Neagh Eels» gozan de reputación en toda Europa debido a su elevado contenido en grasa (las anguilas maduras tienen aproximadamente un 23 % de grasa), lo que las hace idóneas para el ahumado. La práctica totalidad de las anguilas del Lough Neagh se venden fuera de Irlanda. Algunas se envían al mercado de Billingsgate (Londres), si bien la mayoría se destinan a los Países Bajos y al norte de Alemania, donde se someten al ahumado.

La principal fuente de alimentación de las «Lough Neagh Eels» son las larvas de invertebrados, que predominan en el Lough Neagh. Ese tipo de alimentación da lugar a que su cabeza sea más estrecha en comparación con la de las anguilas de otras regiones, que se alimentan de peces.

Las anguilas se capturan con técnicas de pesca sostenibles, que garantizan la buena gestión de la pesquería de esta especie.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

La arraigada tradición histórica y las técnicas utilizadas en la captura de anguilas en la zona geográfica definida constituyen la base del vínculo con dicha zona. Además, la solicitud se basa en la reputación de que gozan Las «Lough Neagh Eels» por presentar un contenido de grasa superior al de las anguilas de otras zonas.

El Lough Neagh es el mayor lago de agua dulce de las Islas Británicas, y, gracias a sus muchas características específicas, que se describen en la sección 5.1, constituye un hábitat que proporciona una alimentación de alto valor, la cual contribuye a que las anguilas del lago presenten un elevado contenido de grasa, que resulta único.

Existe una tradición histórica secular que demuestra que la pesca de anguilas salvajes en el Lough Neagh se practica desde la Edad del Bronce. La técnica de la captura de anguilas en la zona geográfica definida se remonta a muchos siglos atrás y los métodos utilizados siguen empleándose en la actualidad.

Los pescadores siguen haciendo uso de muchos de los métodos tradicionales empleados por las generaciones anteriores. Las anguilas se capturan utilizando prácticas sostenibles, gestionadas por la Sociedad cooperativa de pescadores del Lough Neagh. Las prácticas adoptadas incluyen el mantenimiento del conocido como «Queen's Gap», que consiste en dejar en las encañizadas una zona abierta de una extensión del 10 % a fin de que las anguilas plateadas (maduras) puedan retornar a sus zonas de apareamiento en el Mar de los Sargazos.

La importancia y reputación de la pesca de la anguila en el Lough Neagh están atestiguadas históricamente. Se han escrito muchos poemas sobre los pescadores de la zona, y los pescadores de anguilas sostienen algunas supersticiones sobre su actividad. Recientemente se ha erigido en la ciudad de Toome una escultura en la que figuran anguilas nadando, lo que refleja la relevancia de la pesquería de esta especie en la historia y en el patrimonio local de la zona.

La mayor parte de las «Lough Neagh Eels» se venden a comerciantes de los Países Bajos, que las consideran las mejores del mundo para el ahumado. En consecuencia, existe una gran demanda de estas anguilas, que se cotizan a precios mucho más altos que las anguilas de cría o las de otros orígenes.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

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