

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 38/15)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«ISLE OF MAN QUEENIES»****N. CE: UK-PDO-0005-0855-08.02.2011**

IGP () DOP (X)

1. Nome:

«Isle of Man Queenies»

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:

Il nome «Isle of Man Queenies» indica i canestrelli catturati nelle acque dell'Isola di Man.

Il canestrello (*Aequipecten opercularis*), mollusco bivalve commestibile della famiglia dei pettinidi, è una specie di ventaglio di taglia media. La conchiglia può avere vari colori (giallo, arancio, rosso, marrone o viola) e può raggiungere un diametro di 90 mm. Le due valve presentano 19-22 larghe coste a ventaglio, con numerosi anelli di crescita concentrici. La noce del canestrello è di dimensioni più ridotte rispetto a quella della conchiglia dei pellegrini; si tratta di un muscolo circolare di forma cilindrica, con un diametro di 20 mm e un'altezza di 15 mm. La noce è opaca, color crema; il corallo, a forma di mezzaluna, è attaccato alla noce ed è costituito da due parti, una arancione e una bianca. Il canestrello può essere servito con o senza corallo.

Le «Isle of Man Queenie» vengono catturate nelle acque territoriali dell'Isola di Man, principalmente da navi ivi immatricolate; possono essere tuttavia raccolte e sbarcate nell'isola anche da altre navi dotate della necessaria licenza che decidano di praticare tale attività. Esse vengono successivamente sbarcate e trasformate nell'Isola di Man.

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Le «Isle of Man Queenies» vengono messe in vendita sotto forme diverse:

- imballate asciutte allo stato naturale (non messe a bagno),
- congelate individualmente (IQF — Individually Quick Frozen),
- in mezza conchiglia (ancora attaccate a una delle valve), fresche o surgelate,
- alla rinfusa o sottovuoto, a seconda delle esigenze del cliente,
- taglia e peso di commercializzazione in funzione delle esigenze del cliente.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica delimitata:*

Pesca/raccolta delle «Queenie»

Le «Isle of Man Queenie» possono essere catturate solo durante la stagione autorizzata, che inizia tradizionalmente il 1° giugno. Ciò si deve interamente alla fisiologia dell'animale e al modo insolito in cui viene catturato. La maggior parte delle specie di ventagli viene raccolta mediante un qualche tipo di draga che «rastrella» le conchiglie dal fondo marino. La caratteristica insolita delle «Isle of Man Queenie» è che esse vengono raccolte con reti da traino a divergenti leggere. Questa tecnica si basa sulla reazione di fuga delle «Queenie» in risposta ad uno stimolo: quando vengono disturbate da una catenella trainata appena davanti alla rete, esse chiudono le valve e vengono proiettate verso l'alto, finendo così nella rete. Poiché in acqua fredda la reazione di fuga è molto lenta, la pesca al traino risulta redditizia solo fra giugno e dicembre, in presenza di temperature più alte. Negli anni caratterizzati da una primavera molto fredda accade talvolta di dover attendere fino a metà giugno perché l'acqua raggiunga una temperatura sufficiente.

Rispetto alla pesca con le draghe, questa tecnica particolare presenta il vantaggio di evitare l'ingresso di sabbia nella conchiglia al momento della cattura. Per questo motivo la carne della «Isle of Man Queenie» è di qualità nettamente superiore rispetto a quella dei ventagli pescati con le draghe, con una resa di carni più elevata. Inoltre, le «Queenie» sottotaglia che vengono rimesse in mare hanno tassi di sopravvivenza estremamente elevati, a differenza dei ventagli pescati con le draghe, per i quali la mortalità per rigetto può essere molto elevata.

Fasi di produzione

- a) Le «Isle of Man Queenie» vengono catturate con reti da traino aventi maglie di dimensione compresa fra 80 e 90 mm. I molluschi catturati vengono lavati e sottoposti a cernita a bordo della nave.
- b) Le «Queenie» vengono messe nel ghiaccio o refrigerate a bordo della nave entro due ore dalla cattura.
- c) I pescherecci sbarcano le proprie catture nei porti di Peel, Ramsey, Douglas, e Port St Mary.
- d) Entro due ore dallo sbarco, le «Queenie» vengono trasportate in camion coperti presso uno stabilimento di trasformazione dell'Isola di Man dove sono refrigerate per una notte.
- e) Il giorno seguente, le «Queenie» vengono trasformate a mano (sgusciate) con un coltello metallico a lama piatta.
- f) Le carni vengono rimosse e lavate due volte a mano. Il lavaggio è molto rapido per evitare che assorbano acqua.
- g) Il corallo viene lasciato intatto.
- h) Le carni di «Queenie» vengono pesate.
- i) Le «Queenie» vengono imballate asciutte allo stato naturale (non messe a bagno) o surgelate individualmente a una temperatura di -35°C .

Mezza conchiglia

Fasi da a) a c) come sopra.

d) Le «Queenie» vengono trasformate a mano (sgusciate) aprendo le valve con un coltello metallico a lama piatta. Mezza conchiglia viene eliminata insieme alle branchie, allo stomaco e al mantello.

e) La carne e il corallo vengono lasciati sulla conchiglia.

f) Surgelate individualmente o fresche.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

—

4. Definizione concisa della zona geografica:

L'Isola di Man

La pesca dell'«Isle of Man Queenie» è praticata su vasti banchi situati nelle acque territoriali dell'Isola di Man. Questa zona di 3 917 chilometri quadrati si estende fino a 12 miglia nautiche o alla linea mediana dalla linea di base dell'Isola di Man.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Ambiente

La Corrente del Golfo mitiga il clima dell'isola grazie a un apporto di calore che lo rende temperato. Le estati tendono ad essere fresche e discretamente soleggiate, mentre gli inverni sono miti e umidi con pochissimo gelo e neve.

La pesca dell'«Isle of Man Queenie» è praticata su vasti banchi situati nelle acque territoriali dell'Isola di Man. Le «Queenie» hanno preferenze specifiche in materia di habitat e vivono in distribuzioni aggregate (banchi) intorno all'Isola di Man. Data la loro relativa immobilità, la posizione geografica dei banchi risulta relativamente stabile. I banchi possono essere aggregazioni permanenti, precisamente localizzate e separate da zone chiaramente distinte che risultano inadatte ai ventagli.

La presenza di banchi di «Queenie» nell'Isola di Man è documentata da varie generazioni. I primi riferimenti alla presenza di popolazioni abbondanti di questi molluschi intorno all'Isola di Man appaiono in «Marine Fauna of the Isle of Man» (Moore, 1937). Nell'ambito dell'area di distribuzione, solo un ridotto numero di zone principali presenta una popolazione sufficientemente abbondante da consentire una pesca commerciale. Tali zone sono in genere separate da ampi settori ecologicamente inadatti a ospitare la specie. Nell'ambito di ciascuna zona esiste di solito un certo numero di regioni o banchi (di superficie pari ad alcuni km²) in cui la presenza di canestrelli è più elevata che altrove.

Qualità dell'acqua e temperatura

I banchi di «Queenie» nel mare territoriale dell'Isola di Man sono circondati da acque di elevata qualità dal punto di vista degli inquinanti sia organici che inorganici. I campionamenti ambientali di base delle acque marine al largo dell'Isola di Man presentano le serie temporali più lunghe registrate nelle Isole Britanniche, risalenti agli inizi del ventesimo secolo. Col progredire delle conoscenze scientifiche, il monitoraggio ha incluso nuovi parametri ambientali ed ecologici e attualmente il governo dell'Isola di Man controlla molte variabili, tra cui i nutrienti, i batteri, il fitoplancton e le tossine prodotte da quest'ultimo.

Grazie ad attività di ricerca condotte a partire dal 1904, l'Isola di Man può dimostrare che le proprie acque presentano costantemente un livello di qualità elevato.

L'escursione di marea intorno all'Isola di Man è la più grande dell'Europa occidentale. Tale escursione, unita alla ridotta profondità dei fondali circostanti, dà luogo a maree eccezionalmente forti intorno all'isola. Queste maree, pur rendendo estremamente difficile la pesca con reti da traino leggere, hanno anche l'effetto di assicurare alle «Isle of Man Queenie» un apporto costante di nutrimento planctonico, che contribuisce al loro rapido sviluppo e alla loro ripartizione durante lo stadio larvale planctonico.

Tradizione

La pesca costituisce un'attività economica tradizionale nell'Isola di Man: in particolare, nel XVI secolo risulta regolarmente praticata e bene organizzata la pesca dell'aringa. La raccolta delle «Queenie» ha avuto inizio alla metà del XIX secolo, epoca in cui veniva usata come esca nella pesca del merluzzo bianco con palangari.

In quel periodo i banchi di «Queenie» offrivano una prolifica riserva di nutrimento per i banchi di merluzzo bianco. Negli anni '60, i pescatori dell'Isola di Man iniziarono ad esplorare le possibilità di pesca delle «Queenie». Nel 1969 le prime «Queenie» catturate a scopo commerciale furono sbarcate a Peel e il prodotto venne presto riconosciuto come una prelibatezza.

I pescatori hanno attribuito ai singoli banchi di «Queenie» dell'isola nomi specifici come «Lower and Higher Chickens», «Warts Bank» e «Burrow Head».

La flotta peschereccia dell'Isola di Man contava all'incirca 60 unità nel 1971, con un picco di produzione registrato in quel periodo di circa 7 500 tonnellate (peso vivo). La maggior parte di queste catture veniva esportata direttamente in America.

5.2. Specificità del prodotto:

Il canestrello (*Aequipecten opercularis*), mollusco bivalve commestibile della famiglia dei pettinidi, è una specie di ventaglio di taglia media. La conchiglia può avere vari colori (giallo, arancio, rosso, marrone o viola) e può raggiungere un diametro di 90 mm. La noce del canestrello è di dimensioni più ridotte rispetto a quella della conchiglia dei pellegrini, che costituisce una specie diversa; si tratta di un muscolo circolare di forma cilindrica, con un diametro di 20 mm e un'altezza di 15 mm. La noce è opaca, color crema; il corallo, a forma di mezzaluna, è attaccato alla noce ed è costituito da due parti, una arancione e una bianca. Dopo la cottura, la «Queenie» ha una consistenza carnosa, soda e liscia, e mantiene una certa umidità. Il sapore ha una dolcezza unica che la distingue dagli altri pettinidi, con un profumo delicato e un lieve gusto di mare. Le «Isle of Man Queenie» vengono catturate con reti da traino leggere nelle acque territoriali dell'Isola di Man e vengono successivamente sbarcate, trasformate e imballate sull'isola.

Si tratta di una specie a crescita rapida e longeva, con una durata di vita massima che raramente supera i cinque anni. Le «Queenie» raggiungono la taglia commerciale di 55 mm entro due o tre anni, a seconda della disponibilità di nutrimento a base di microalghe presente nella colonna d'acqua.

La Corrente del Golfo mitiga il clima dell'isola grazie a un apporto di calore che lo rende temperato. Le «Queenie» hanno preferenze specifiche in materia di habitat e vivono in distribuzioni aggregate (banchi) intorno all'Isola di Man. Data la loro relativa immobilità, la posizione geografica dei banchi risulta relativamente stabile. I banchi possono essere aggregazioni permanenti, precisamente localizzate e separate da zone chiaramente distinte che risultano inadatte ai ventagli.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

La combinazione di condizioni ambientali — qualità dell'acqua, temperatura, forti flussi di marea e disponibilità di adeguato nutrimento planctonico — fa sì che la densità di «Queenie» nel mare territoriale dell'Isola di Man si mantenga costantemente elevata e rende le carni a crescita rapida prodotte particolarmente succulente. Inoltre, il contenuto di carne all'interno della conchiglia è maggiore rispetto a quello delle «Queenie» pescate altrove. La resa tipica di carne delle «Isle of Man Queenie» è del 12-14 %, quella delle «Queenie» catturate altrove è del 6-8 %.

La pesca costituisce un'attività economica tradizionale nell'Isola di Man: in particolare, nel XVI secolo risulta regolarmente praticata e bene organizzata la pesca dell'aringa. La raccolta delle «Queenie» ha avuto inizio alla metà del XIX secolo, epoca in cui veniva usata come esca nella pesca del merluzzo bianco con palangari.

In quel periodo i banchi di «Queenie» offrivano una prolifica riserva di nutrimento per i banchi di merluzzo bianco. Negli anni '60, a seguito della diminuzione degli stock ittici, i pescatori dell'Isola di Man iniziarono ad esplorare le possibilità di pesca delle «Queenie». Nel 1969 le prime «Queenie» catturate a scopo commerciale furono sbarcate a Peel e il prodotto venne presto riconosciuto come una prelibatezza.

Nei primi anni '80, l'Isola di Man ha iniziato a creare nuovi mercati in Francia e in Spagna, per i quali la «Queenie» veniva venduta con il corallo. Attualmente, le «Isle of Man Queenie» vengono vendute ai mercati del Regno Unito, della Francia, dell'Italia e della Spagna. I trasformatori cercano costantemente nuovi sbocchi su mercati di qualità. La produzione è destinata comunque a rimanere limitata a causa della produttività naturale dei banchi e della necessità di garantire la futura sostenibilità degli stock.

L'«Isle of Man Queen Scallop» ha ricevuto il *Billingsgate Sustainable Seafood of the Year 2011 Award* nell'ambito di un evento annuale svoltosi a Londra alla presenza di critici gastronomici, acquirenti di prodotti del mare, proprietari di ristoranti e ONG ambientali. Questo prestigioso riconoscimento viene attribuito a seguito di una presentazione nel corso della quale ciascuno dei finalisti illustra in 20 minuti il carattere sostenibile della pesca della specie in questione. Per maggiori informazioni su questo premio, un link è disponibile al seguente indirizzo: http://www.seafoodtraining.org/celebrating-sustainable-seafood_at_billingsgate_school.htm

L'Isola di Man ha vinto il premio poiché è stata in grado di dimostrare, sulla base di ricerche scientifiche svolte all'esterno e i cui risultati sono stati pubblicati, la fondatezza delle proprie affermazioni sul carattere sostenibile del prodotto. La stessa documentazione scientifica è stata utilizzata anche nell'ambito della procedura di certificazione dell'«Isle of Man Queenie» presso il *Marine Stewardship Council*, attualmente in via di conclusione. Il 20 maggio 2011, l'«Isle of Man Queenie» è stata ufficialmente certificata dal *Marine Stewardship Council*: è la prima specie di pettinidi a ottenere questo riconoscimento nell'emisfero boreale, e solo la seconda nel mondo. Maggiori particolari su questa certificazione e sulle conclusioni dei valutatori sono disponibili al seguente indirizzo: <http://www.msc.org/track-a-fishery/in-assessment/north-east-atlantic/isle-of-man-queen-scallop>

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

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