

## 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**

(2011/C 47/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. 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**

«LOUGH NEAGH EEL»

N. CE: UK-PGI-0005-0796-10.02.2010

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Denominazione:**

«Lough Neagh Eel»

**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:**

«Lough Neagh Eel» (Anguilla del Lough Neagh) è il nome attribuito alle anguille selvatiche sia gialle (note localmente come marroni) sia argentate (mature) della specie *Anguilla anguilla* (Anguilla europea) catturate nella zona geografica delimitata. La presente domanda riguarda esclusivamente le anguille fresche.

Le anguille del Lough Neagh presentano le seguenti caratteristiche:

- pezzatura grande (lunghezza non inferiore a 40 cm, peso compreso tra 150 e 600 g),
- maggior contenuto di grasso rispetto ad anguille di altre località (nelle anguille mature del Lough Neagh il tenore di grassi è pari a circa il 23 %),
- le «anguille gialle/marroni» più giovani hanno una livrea verde scuro con sfumature giallo/marroncine,
- le «anguille argentate» più anziane hanno una livrea nera con sfumature argentee,

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- le anguille del Lough Neagh hanno la testa allungata, la coda corta e il corpo arrotondato,
- una volta cucinata, la carne dell'anguilla fresca è bianca, morbida e soffice e ha un aroma terroso.

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

—

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

Non vengono somministrati mangimi. Le anguille si alimentano in natura.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica identificata:*

Le anguille devono essere pescate nella zona geografica delimitata utilizzando palangari o sciabiche sul Lough Neagh oppure catturate in lavorieri fissi allestiti dall'estuario del lago lungo il corso inferiore del fiume Bann.

Per i prodotti lavorati come l'anguilla affumicata, l'indicazione geografica (Anguille del Lough Neagh) riguarda la materia prima, vale a dire le anguille del Lough Neagh fresche.

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

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

—

**4. Delimitazione concisa della zona geografica:**

Il Lough Neagh nell'Irlanda del Nord e il corso inferiore del fiume Bann, dalla sponda settentrionale del Lough Neagh fino a the Cutts, presso Coleraine.

**5. Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

Con un'area di 150 miglia quadrate, il Lough Neagh è il lago più vasto delle isole britanniche nonché il quinto lago più grande d'Europa. È alimentato da diversi corsi d'acqua e sfocia in mare attraverso il corso inferiore del fiume Bann, sulla sponda settentrionale del lago.

I numerosi fiumi che confluiscono nel Lough Neagh creano grandi depositi di sedimenti nel lago. Questi sedimenti sono molto scuri e sono composti da limi e argille, sostanza organica e frustoli di diatomee. Limi e argille derivano essenzialmente dal materiale trasportato in sospensione dalle acque fluviali, mentre la sostanza organica si forma in parte da fonti di captazione e in parte da materiale prodotto all'interno del lago. Per la loro natura e le loro dimensioni sono l'habitat adatto per la miriade di invertebrati che popolano il lago, in particolare per le larve di chironomidi che sono notoriamente le più diffuse nelle comunità bentoniche del Lough Neagh e che costituiscono la parte più cospicua della dieta delle anguille.

Il Lough Neagh è ricco di nutrienti (ipertrofico) ed è costantemente ventilato da correnti d'aria che nei mesi più caldi impediscono una drastica perdita di ossigeno dovuta alla forte eutrofizzazione del lago.

Le anguille cieche migrano verso nord dal mar dei Sargassi attraversando l'oceano Atlantico trasportate dalla corrente del Golfo. Seguono la corrente del Nord Atlantico risalendo verso l'Irlanda. Raggiungono il tratto del fiume Bann soggetto alle maree sulla costa settentrionale dell'Irlanda del Nord a Coleraine, dove vengono catturate e trasportate all'interno di autocisterne oppure nuotano fino al Lough Neagh risalendo la corrente. Una volta raggiunto il lago, si fermano, si nutrono e crescono finché sono pronte a fare ritorno al mar dei Sargassi per deporre le uova. Dopo aver raggiunto la piena maturità, smettono di alimentarsi e tornano istintivamente nella loro zona di riproduzione. L'unica via diretta attraverso cui le anguille possono fare ritorno al mare è il corso inferiore del fiume Bann.

Le anguille del Lough Neagh vengono catturate secondo tre diversi metodi tradizionali, due dei quali vengono utilizzati per le anguille gialle e il terzo per le anguille argentate.

### Anguille gialle

#### Pesca con palangari

I pescatori calano fino a quattro palamiti in nylon di circa un miglio di lunghezza, a ognuno dei quali sono attaccati approssimativamente 400 ami innescati. Questi palamiti vengono poi «salpati» nelle prime ore del mattino successivo. Tale procedura prevede che i palamiti vengano issati a bordo manualmente e che le eventuali anguille pescate vengano stivate in barili attraverso cui viene pompata acqua dolce, al fine di ridurne al minimo la mortalità.

Il pesce catturato viene riportato a riva, dove tutte le anguille di lunghezza inferiore a 16 pollici (40 cm) saranno reintrodotte nel lago, conformemente a quanto stabilito dai regolamenti della Lough Neagh Fisherman's Co-operative Society (Società cooperativa dei pescatori del Lough Neagh), al fine di garantire la sostenibilità degli stock per il futuro.

#### Pesca con sciabiche

Salpaggio manuale di reti fino a 90 iarde (82,3 m) di lunghezza e a 18 iarde (16,5 m) di profondità. Per recuperare le corde delle reti si utilizzano salpanasse idraulici, ma la rete in sé deve essere salpata manualmente, non trainata dall'imbarcazione. La pesca a strascico delle anguille è vietata per proteggere i fondali del lago.

Spesso i pescatori si basano sulla loro esperienza e sulla conoscenza approfondita del lago per individuare le catture migliori in condizioni ambientali e meteorologiche variabili.

Dopo essere state portate a riva, le anguille vengono classificate e quelle di lunghezza inferiore a 40 cm vengono reintrodotte nel lago nell'ambito della gestione sostenibile dello stock. Altre misure per la gestione sostenibile dello stock prevedono un periodo di chiusura, durante il quale la pesca è vietata e viene fissata una quota giornaliera di cattura.

### Anguille argentate

Le anguille argentate sono anguille che hanno raggiunto la maturità nel Lough Neagh e stanno ora istintivamente iniziando la loro migrazione verso nord, per raggiungere la costa e poi il mar dei Sargassi al fine di riprodursi.

Le anguille argentate possono essere catturate solo dal 1° giugno alla fine di febbraio.

Vengono pescate in lavorieri fissi presso Toome (Toomebridge), all'uscita del Lough Neagh, sulla sponda settentrionale del lago, e presso Kilrea, sul corso inferiore del fiume Bann, circa 15 miglia a nord del Lough Neagh.

Le anguille argentate migrano solo con il favore dell'oscurità e pertanto vengono catturate di notte calando nel fiume grandi bertovelli in prossimità dei lavorieri. Ogni rete è adiacente a un serbatoio di ritenzione immerso nel fiume in cui vengono collocate le anguille catturate. Questi serbatoi possono essere issati o calati al fine di tenere conto del livello d'acqua del fiume a seconda delle fluttuazioni delle precipitazioni.

Le anguille vengono poi portate presso lo stabilimento della cooperativa dove, analogamente alle anguille gialle, vengono classificate e inoltrate verso altre destinazioni.

### Sostenibilità e gestione dello stock

L'anguilla europea figura nell'allegato II della Convenzione sul commercio internazionale delle specie minacciate di estinzione (CITES). Inoltre, il regolamento (CE) n. 1100/2007 del Consiglio, che istituisce misure per la ricostituzione dello stock di anguilla europea, propone l'attuazione di piani di gestione per l'anguilla.

Al fine di assicurare la sostenibilità dello stock di anguilla europea nel bacino Neagh/Bann, viene attuato un piano di gestione per l'anguilla che è stato sviluppato ed è gestito in collaborazione con la Società cooperativa dei pescatori del Lough Neagh. Per la conservazione degli stock è stata definita una serie di misure la cui attuazione pratica può avvenire solo attraverso un sistema di licenze che è gestito dalla società cooperativa. Non esistono restrizioni per quanto riguarda i soggetti richiedenti una licenza. L'adesione alla società non è una condizione per la richiesta di una licenza; tuttavia, qualora gli venga concessa una licenza, il pescatore può diventare membro della società cooperativa.

La Società cooperativa dei pescatori del Lough Neagh gestisce la sostenibilità della pesca dell'anguilla attraverso una serie di misure:

- controllo del rilascio delle licenze. La cooperativa rilascia circa 180 licenze l'anno. Il proprietario dell'imbarcazione titolare della licenza deve essere presente a bordo ogniqualvolta si svolge l'attività di pesca,
- controllo dei metodi di pesca. La pesca delle anguille può essere effettuata solo con palangari o sciabiche. È consentito un numero massimo di ami per ciascun palamite ed è stato fissato un limite per le dimensioni sia del peschereccio che della rete,
- quote di catture. Viene fissata una quota giornaliera di cattura per ciascuna imbarcazione al fine di evitare il sovrasfruttamento del lago,
- dimensioni minime di cattura. Le anguille di lunghezza inferiore a 40 cm devono essere reintrodotti in acqua dai pescatori. Qualora vengano inviati allo stabilimento esemplari sotto taglia, questi ultimi sono reintrodotti in acqua presso lo stabilimento stesso e possono essere imposte sanzioni,
- previsione di un periodo di chiusura. La pesca delle anguille sia gialle che argentate è limitata a certi periodi dell'anno al fine di consentire la ricostituzione degli stock,
- servizio di protezione. È attivo un servizio di protezione 24 ore su 24 volto a garantire che le anguille vengano catturate solo da pescatori muniti di licenza,
- operazione di «intrappolamento e trasporto». Per favorire la migrazione interna delle cieche che risalgono il fiume Bann fino al Lough Neagh, molti esemplari vengono catturati in trappole per anguille e trasportati dentro cisterne fino al lago in modo da aumentare il numero di cieche che raggiungono il Lough Neagh ogni anno,
- corde di paglia tradizionali. Le corde di paglia tradizionali sono fatte a mano e vengono adagate sui passaggi per le anguille cieche al fine di agevolare la risalita del fiume fino al Lough Neagh. Questa procedura aumenta la percentuale di successo della migrazione interna verso il lago,
- mantenimento di un varco di passaggio («Queen's Gap») nei lavorieri per la pesca delle anguille argentate. Nei lavorieri in cui vengono catturate le anguille argentate viene mantenuto un varco di passaggio libero da reti («Queen's Gap»), pari al 10 % dell'ampiezza del fiume, al fine di consentire a parte dello stock di fare ritorno nella zona di riproduzione nel mar dei Sargassi,
- acquisto di anguille cieche da altre regioni al fine di integrare il reclutamento naturale dello stock. Negli ultimi anni la migrazione naturale delle anguille cieche verso il Lough Neagh è diminuita e pertanto la cooperativa acquista da altre regioni anguille cieche che raggiungeranno poi la maturità nel lago, il quale conferisce loro le caratteristiche distintive delle anguille del Lough Neagh.

#### 5.2. Specificità del prodotto:

Le anguille del Lough Neagh sono note in Europa per il loro alto contenuto di grassi (nelle anguille mature il tenore di grassi è pari a circa il 23 %), caratteristica che le rende ideali per l'affumicatura. Praticamente tutte le anguille del Lough Neagh vengono vendute al di fuori dell'Irlanda. Alcune raggiungono il mercato del pesce di Billingsgate a Londra, ma la maggior parte di esse prosegue verso i Paesi Bassi e la Germania settentrionale, dove viene affumicata.

L'alimento principale delle anguille del Lough Neagh è costituito dalle larve invertebrate da cui è ampiamente popolato il lago. Grazie a questo tipo di alimentazione, le anguille del Lough Neagh presentano una testa più allungata rispetto a quelle di altre regioni che si nutrono di pesce.

Le anguille vengono catturate utilizzando tecniche di pesca sostenibili che assicurano la buona gestione della pesca di questa specie.

#### 5.3. Legame causale tra 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):

Il legame con la zona geografica è determinato da una lunga storia di pesca dell'anguilla con tecniche tradizionali nell'area specificata. La domanda si basa inoltre sulla reputazione delle anguille del Lough Neagh, note per avere un maggior contenuto di grasso rispetto ad anguille di altre zone.

Il Lough Neagh è il lago di acqua dolce più grande delle isole britanniche e vanta molte caratteristiche specifiche, descritte al punto 5.1, le quali determinano un habitat in grado di fornire un'alimentazione di qualità elevata che contribuisce al maggior contenuto di grasso tipico delle anguille del Lough Neagh.

Esiste una lunga tradizione storica che dimostra che la pesca dell'anguilla selvatica viene praticata nel Lough Neagh fin dall'età del bronzo. Nella zona geografica specificata vengono impiegate tecniche antiche per la cattura delle anguille e questi metodi sono tuttora in uso.

I pescatori continuano a utilizzare molti dei metodi tradizionali impiegati dalle generazioni che li hanno preceduti. Le anguille vengono catturate utilizzando pratiche sostenibili gestite dalla Società cooperativa dei pescatori del Lough Neagh. Tra queste figura il mantenimento di un varco di passaggio («Queen's gap») nei lavorieri per la pesca delle anguille, pari al 10 % dell'ampiezza del fiume, volto a consentire alle anguille argentate (mature) di fare ritorno nella zona di riproduzione nel mar dei Sargassi.

L'importanza e la reputazione della pesca dell'anguilla nel Lough Neagh sono evidenti nell'intero corso della storia. Sono state scritte molte poesie sui pescatori di anguilla della regione, che mantengono vive varie superstizioni. Più recentemente, nella città di Toome è stato eretto un monumento raffigurante alcune anguille che nuotano, da cui si evince l'importanza rivestita da questo tipo di pesca per la storia locale e il patrimonio della regione.

La maggior parte delle anguille del Lough Neagh viene venduta a commercianti dei Paesi Bassi, in cui questa specie è considerata la migliore al mondo per l'affumicatura. Per questo motivo le anguille del Lough Neagh sono molto richieste e quotano prezzi di gran lunga superiori rispetto alle anguille sia di allevamento sia di altre regioni.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

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

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

---