

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 101/05)

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

„SCOTTISH WILD SALMON”

EG-nummer: UK-PGI-0005-0863-07.03.2011

BGA (X) BOB ()

1. Naam:

„Scottish Wild Salmon”

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:

Scottish Wild Salmon (Schotse wilde zalm) is de naam die wordt gegeven aan de pelagische vissoort *Salmo Salar* die in geheel Schotland en tot 1 500 meter vóór de Schotse kust wordt gevangen door op de Schotse binnenwateren en aan de kust gelegen visserijbedrijven.

Verse Scottish Wild Salmon is helder zilver van kleur met een zwartblauwe rug; het is een stevige vis met intacte schubben. Het visvlees is vast en dieproze van kleur. Tijdens het zalmseizoen is hij sappig en smaakvol, ruikt hij naar zeer verse vis en is hij uitstekend. Scottish Wild Salmon wordt van andere zalmsoorten onderscheiden door zijn perfecte tekening, zijn niet-vertormde staart, vinnen of kop en zijn goede spiertonus en vaste textuur die het gevolg zijn van de door de vis afgelegde weg. Scottish Wild Salmon is vrij van artificiële kleuren of chemicaliën.

Hij heeft geen specifieke grootte aangezien het een in het wild gevangen vis betreft en zijn groei door wisselende omstandigheden wordt bepaald. Scottish Wild Salmon weegt doorgaans evenwel 1,5 kg of meer en kan tot 20 kg zwaar worden. Aan de buitenkant zijn de vissen zilverkleurig en het visvlees is donkerroze en vast. Ze worden als verse vis, in hun geheel, bedekt met ijs en verpakt in dozen, verkocht.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):

Niet van toepassing

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

Niet van toepassing

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

De vissen moeten gevangen worden door de op de binnenwateren en aan de kust gelegen visserijbedrijven in Schotland, binnen een gebied tot 1 500 meter vóór de kust, met gebruikmaking van één van de volgende middelen:

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Net en kleine boot (coble)

- Een vangnet wordt gevierd vanop een kleine boot en een uiteinde wordt vastgehouden vanop de oever/het strand of vanop het water dichtbij de oever of het strand, en de zalm wordt omringd door het net en dan naar de oever of het strand getrokken; er moet aan bepaalde voorwaarden worden voldaan;

Weer (vloeiwaard) (cruive)

- Een oude vorm van een visval die in rivieren wordt gebruikt (destijds ook aan riviermondingen) en die bestaat uit een schutting van staken of van gevlochten twijghout die soms in een stenen dam wordt geplaatst. Voor de zalmvisserij neemt de val de vorm aan van een min of meer rechthoekige doos, uitgerust met traliwerk, die in een stenen dam dwars op de rivier wordt geplaatst;

Vast vistuig

- zaknetten, en bepaalde soorten paalfuiken (bag net, fly net or other stake net); (paalfuiken zijn vergelijkbaar met zaknetten maar zijn verankerd aan houten palen) — er wordt gebruik gemaakt van een visval die op het strand of op de zeebodem is bevestigd of verankerd; er moet aan bepaalde voorwaarden worden voldaan;
- „Haaf” netten en „poke” netten — een „haaf” is een net dat wordt vastgemaakt op een rechthoekig frame en dat door de visser, die in de riviermonding waadt, in de stroom wordt gehouden. Het net wordt opgehaald wanneer er zalm is ingezwommen. Verschillende vissers werken zij aan zij en vormen zo een rij. Een „poke” net bestaat uit een aantal zakken die op een rij zijn opgesteld en zijn vastgemaakt aan staken; bij de plaatsing van dit vistuig wordt met het getij rekening gehouden. De vis komt vast te zitten in de zakken bij afnemend getij.

Bovendien moeten de volgende productiestadia worden doorlopen in het afgebakende gebied:

- het aan land brengen van de zalm;
- de indeling van de zalm naar grootte;
- het verpakken van de zalm in dozen waarbij de vis met ijs wordt bedekt; al deze stadia vinden plaats in Schotland. Vooraleer de vis naar de markten wordt verzonden, wordt hij in visserij-bedrijven met ijs bedekt en in dozen verpakt. Deze verpakking mag in eender wel visserijbedrijf in Schotland plaatsvinden.

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

Niet van toepassing

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:

Niet van toepassing

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:

Heel Schotland, inclusief een gebied tot 1 500 meter vóór de kust

5. Verband met het geografische gebied:

5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

De Scottish Wild Salmon wordt tot het geografische gebied aangetrokken door het milieu. De geologische en de geografische omstandigheden in Schotland met zijn gematigde klimaat, uitstekende waterkwaliteit en rijke rivieren zijn van essentieel belang voor de Scottish Wild Salmon want de vis zwemt slechts de zuivere wateren rond de Schotse kust binnen.

De zalm is een inheemse soort; hij begint zijn leven in een rivier (zoetwater), zwemt met de stroom mee naar de oceaan en keert, wanneer hij volwassen is, terug naar dezelfde rivier om kuit te schieten. Het is wanneer de zalm naar deze rivier terugkeert dat er op de zalm wordt gevestigd.

De zalm heeft op dat ogenblik 1 à 3 jaar in de IJszee ter hoogte van Canada en Groenland achter de rug. De geologische en geografische omstandigheden in Schotland met zijn gematigde klimaat, uitstekende waterkwaliteit en rijke rivieren zorgen mee voor stevige en gezonde vissen en trekken vele verschillende populaties aan met unieke trekperiodes zodat haast het jaar rond zalm aanwezig is.

Dat is van essentieel belang voor Scottish Wild Salmon aangezien de vis slechts het schone water rond de Schotse kustlijn opzoekt. Het Schotse riviersysteem herbergt een van de grootste en meest diverse Atlantische zalmvoorraden in Europa; zowat 400 zalmrivieren herbergen honderden populaties die elk op genetisch vlak verschillend zijn.

5.2. Specificiteit van het product:

De Atlantische zalm is een anadrome vis die zijn leven start in zoetwater, vervolgens migreert naar de zee en later, om kuit te schieten, terugkeert naar de rivier waar hij werd geboren. De link met het geografische gebied bestaat hierin dat op de zalm wordt gevist wanneer de vis de rivier waar hij werd geboren, opnieuw opzwemt.

Het verband tussen de kenmerken van de Scottish Wild Salmon en het geografische gebied berust niet alleen op het milieu maar ook op de traditie van de zalmvangst en van de verwerking van deze vis. De vangst- en verwerkingswijzen zijn goed gedocumenteerde traditionele praktijken. Vissen op Scottish Wild Salmon is een levensbelangrijk onderdeel van het Schotse erfgoed. De vaardigheden om de vis te lokaliseren en te vangen zijn in Schotland reeds lang gemeengoed en werden van generatie op generatie overgeleverd. Ten gevolge hiervan is in Schotland nog steeds een aantal netvisserijbedrijven actief.

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 faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

Netvisserij

Netvisserij op zalm bestaat in Schotland al honderden jaren. De zalm was steeds, en is nog steeds, een iconische soort. Er bestaan verwijzingen naar een visserijbedrijf dat rond 1160 op de Tweed met vangnetten opereerde. De vroegste geregistreerde zalmwetgeving dateert van 1424. Vast vistuig was wettelijk toegestaan in riviermondingen tot aan het begin van de 19de eeuw. Op het hoogtepunt van haar bedrijvigheid stelde de netvisserij op zalm waarschijnlijk 3 000 mensen tewerk. Helaas sloten de meeste Schotse netvisserijbedrijven de laatste 25 jaar hun deuren, hoewel nog een aantal actief is.

In wezen zijn de visserijmethoden reeds eeuwen dezelfde. De traditie leeft nog steeds verder. Visserij-technieken en deskundige kennis werden van generatie op generatie overgeleverd hoewel nu van moderne technologie gebruik wordt gemaakt in de vorm van verbeterde scheepsmotoren en krachtige reinigingsmachines voor het schoonmaken van de netten.

Toen er nog geen moderne koelinstallaties bestonden, hadden sommige vissersdorpen „ijskelders” waar de vis werd verwerkt. Verpakt in ijs werden de zalmen vroeger per zeilschip naar de Billingsgate Market in Londen verzonden. Zo'n ijskelder bevindt zich vandaag de dag nog in Montrose. Het is een groot gewelfd gebouw uit het midden van de 19de eeuw dat tot vandaag de dag een grasdak heeft. Dat zorgt voor koelte in het gebouw wanneer de regen na een bui verdampt.

Reputatie

De zalm, ook wel „zilverstaaf” of „koning der vissen” genoemd, was traditioneel een waardevol product en is dat nog steeds. Als levensmiddel werd de vis soms verduurzaamd (gerookt) en over grote afstanden vervoerd. De belangrijkste markt voor Scottish Wild Salmon was traditioneel Billingsgate in Londen.

Heden ten dage wordt gerookte Scottish Wild Salmon verkocht op boerenmarkten in heel Schotland en wordt een gedeelte van de verse vis uitgevoerd. Ook het Koninklijk Hof was in het verleden afnemer van de zalm en leveringen vonden plaats voor zowel de G8-top in 2005 in Gleneagles als aan restaurants zoals Harrods en Fortnum and Mason en aan topchefs zoals Richard Corrigan, de eigenaar van Benteleys Oyster Bar in Piccadilly, Londen, om er maar een paar te noemen.

Algemeen wordt erkend dat Scottish Wild Salmon een uitzonderlijke smaak en textuur heeft. Forman & Field Salmon Smokers in Londen zijn van oordeel dat „alleen wilde Schotse zalm van oudsher de reputatie heeft” de gezochte kwaliteit te kunnen bieden. Scottish Wild Salmon behoort tot de beste Schotse producten, een feit dat wereldwijd zowel door de consumenten als door topchefs en restaurants wordt erkend. De afnemers en liefhebbers van Scottish Wild Salmon roemen vaak de uitstekende kwaliteit van het product.

De visserij is al eeuwenlang een belangrijke bedrijfstak voor Schotland. De Schotse zoetwatervispopulaties en dito broedplaatsen hebben internationale natuurlijke erfgoedwaarde. Niettegenstaande de vangsten de laatste jaren wat zijn gedaald, blijft de zalmvisserij in Schotland van internationaal belang. Zij ligt aan de basis van een visserij met wereldfaam. Het Schotse riviersysteem herbergt een van de grootste en meest diverse Atlantische zalmvoorraden in Europa. Schotland behoort tot de grootste

Europese zeevisserijnaties, brengt in het VK 66 % van de vis aan land en beschikt over 50 000 km rivieren, waarvan er vele wilde Atlantische zalm en zeeforel herbergen, en over meer dan 30 000 meren en vijvers.

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/scottish-wild-salmon-pgi.pdf>
