

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 22 sierpnia 2018 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o rejestrację nazwy
zgodnie z art. 49 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012****[„Bulot de la Baie de Granville” (ChOG)]**

(2018/C 303/04)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Francja przekazała Komisji wniosek o ochronę nazwy „Bulot de la Baie de Granville” zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja przeanalizowała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić złożenie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) tego rozporządzenia, w odniesieniu do nazwy „Bulot de la Baie de Granville”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Bulot de la Baie de Granville” (ChOG) zamieszczono w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec rejestracji nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 22 sierpnia 2018 r.

W imieniu Komisji

Pierre MOSCOVICI

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„BULOT DE LA BAIE DE GRANVILLE”

Nr UE: PGI-FR-02319 – 4.8.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Bulot de la Baie de Granville”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.7 Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Bulot de la Baie de Granville” jest mięczakiem należącym do gatunku *Buccinum undatum*. Sprzedawany jest w całości w muszli:

- żywy lub
- świeży gotowany, pasteryzowany lub głęboko mrożony.

Podczas gotowania można dodawać dodatki smakowe i środki aromatyzujące.

Barwa muszli, często jasna, może być biała do ciemnobrązowej lub biało-zielonkawa do ciemnozielonej, w zależności od stopnia występowania alg na powierzchni. Na muszli mogą ewentualnie występować czerwonawe plamki spowodowane obecnością mikroskopijnych alg. Stopa trąbika ma barwę białą, o odcieniu kości słoniowej do kremowej, poprzecinaną prążkami lub czarnymi plamkami.

Kaliber określa się jako wymiar muszli mierzony od wierzchołka do syfonu. Trąbiki „Bulot de la Baie de Granville” mieszczą się w kalibrze 47–70 mm. Jednakże partia może obejmować do 8 % osobników poniżej 47 mm i do 15 % osobników powyżej 70 mm.

Ze względu na długość życia pozwalającą trąbikom osiągnąć pożądany kaliber, często można znaleźć na nich organizmy morskie (skorupiaki, robaki, brzuchonogi), nazywane epibiontami i przytwierdzone do muszli. Obecność epibiontów we wprowadzanych do obrotu partiach objętych ChOG „Bulot de la Baie de Granville” ograniczona jest do 25 %. Proporcję tę szacuje się z uwzględnieniem poszczególnych osobników ze szczególnie dużą liczbą epibiontów – kryterium to określa się przy pomocy zdjęcia referencyjnego.

Trąbiki „Bulot de la Baie de Granville” mają zapach jodu, morza i alg. W smaku po ugotowaniu „Bulot de la Baie de Granville” ma miękką konsystencję, wyczuwalną wilgotność oraz aromat jodu, morza i orzecha laskowego. Może być lekko chrupiący z uwagi na obecność drobnych osadów lub cząstek muszli. Trąbiki nie mają smaku ani zapachu mułu.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

„Bulot de la Baie de Granville” są poławiane i wyławowywane w wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Każde jednostkowe opakowanie trąbików objętych ChOG zawiera:

- Nazwę „Bulot de la Baie de Granville”, zapisaną wyraźną, czytelną i nieusuwalną czcionką o wymiarze (zarówno szerokość jak i wysokość) większym niż czcionki wszelkich innych zapisów na etykiecie;
- Symbol ChOG Unii Europejskiej umieszczony w pobliżu nazwy handlowej.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji „Bulot de la Baie de Granville” określony jest przez:

- obszar połowowy na morzu;
- obszar wyładunku.

Obszar połowowy:

„Bulot de la Baie de Granville” poławiany jest na zachód od półwyspu Cotentin w strefie przybrzeżnej rozciągającej się od cypla Goury na północy do cypla Champeaux na południu. Połowcy odbywają się w granicach strefy przybrzeżnej do 30 mil morskich od punktów wyładunku.

Obszar wyładunku

Obszar wyładunku obejmuje wszystkie gminy przybrzeżne znajdujące się pomiędzy cyplem Goury na północy a cyplem Champeaux na południu. Obszar obejmuje następujące gminy w departamencie la Manche:

w całości: Agon-Coutainville; Anneville-sur-Mer; Annoville; Barneville-Carteret; Baubigny; Blainville-sur-Mer; Bréhal; Bretteville-sur-Ay; Bréville-sur-Mer; Bricqueville-sur-Mer; Carolles; Champeaux; Coudeville-sur-Mer; Créances; Denneville; Donville-les-Bains; Flamanville; Geffosses; Gouville-sur-Mer; Granville; Hauteville-sur-Mer; Héauville; Heugueville-sur-Sienne; Jullouville; La Haye; Le Rozel; Les Moitiers-d'Allonne; Les Pieux; Lessay; Lingreville; Montmartin-sur-Mer; Orval-sur-siennes; Pirou; Portbail; Regnéville-sur-Mer; Saint-Georges-de-la-Rivière; Saint-Germain-sur-Ay; Saint-Jean-de-la-Rivière; Saint-Lô-d'Ourville; Saint-Pair-sur-Mer; Siouville-Hague; Surtainville; Tourville-sur-Sienne; Tréauville;

częściowo: La Hague.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar Zatoki Granville wyróżnia się dużymi skokami pływów (średnia amplituda 10,5 m) i znaczącym odejściem morza podczas odpływu. Przemieszczanie się mas wodnych podczas cyklu pływów powoduje tworzenie się w Granville silnych prądów o prędkości sięgającej 2 węzłów.

Siła prądów powoduje znaczące rozproszenie kolumn wodnych, a masa wody podlega stale pionowemu mieszanii (bez stratyfikacji).

Znacząca wymiana wody, powodowana prądami przyprływu i energią fal, przyczynia się do zmniejszenia amplitudy sezonowych wahań temperatury wody do ok. 10 °C. Średnia temperatura wynosi 17 °C w lecie i 8 °C w zimie.

Silne prądy i skoki pływów powodują nieustanną wymianę mas wody dzięki zasilaniu wodą z pełnego morza, która zapewnia wysoką jakość i niską temperaturę wody.

Zatoka Granville wykazuje pewną jednolitość batymetryczną; głębia ponad 50 m występuje jedynie w odległości ponad 30 mil morskich od portów na wybrzeżu zachodniego Cotentin.

Jest to obszar bogaty w pozostałości muszelek, w którym rzadko występują osady mułowate (osady drobne).

Na zachodnim wybrzeżu Cotentin panuje umiarkowany klimat oceaniczny (średnia temperatura roczna 11,4 °C), pozostający pod silnym wpływem wilgotnego i zimnego powietrza znad Atlantyku.

Szczególony charakter tego wybrzeża związany jest z linią brzegową wystawioną na dominujące wiatry zachodnie i facją głównie piaszczystą, z wyjątkiem krańców północnych i południowych, co ogranicza możliwość zawijania i wodowania dla statków rybackich. Nieuniknione rozmieszczenie statków poławiających ślimaki wzdłuż całej strefy przybrzeżnej, jak również cechy środowiska naturalnego są przyczyną:

- dużej liczby pochylni i punktów wyładunku rozmieszczonych na wybrzeżu,
- małych rozmiarów jednostek rybackich (< 12 m), umożliwiających wyciąganie na brzeg statków lub ich osadzenie na mieliźnie.

Trąbiki stanowią tradycyjne menu ludności zamieszkującej tamtejsze wybrzeże. Łowiono je ręcznie lub grabiami podczas pływów (A. LOCARD, Manuel Pratique d'Ostréiculture, 1900 et L. JOUBIN Etudes sur les Gisements de Coquilles Comestibles des Côtes de France – La presqu'île du Cotentin Bulletin de l'Institut Océanographique, 1911). Trąbiki były konsumowane bezpośrednio, ale również wykorzystywane jako przynęta do zarzucania węd do połowu bardziej szlachetnych gatunków ryb, jak np. dorsz.

W pierwszej połowie XX w. rybołówstwo tradycyjne stosujące wężcierze, włoki lub dragi – techniki połowowe bardzo rozpowszechnione w Granville – pozwalało również na przyłowy trąbików stanowiących interesujące uzupełnienie rejsów połowowych.

Od połowy XX w. zaczęto rozwijać wyspecjalizowane techniki połowowe. W 1947 r. J. Le Dantec pisze o istnieniu zorganizowanych połowów trąbików, „które rybacy (doris) łowią w wężcierzach w pobliżu wybrzeża” (Oficjalny przegląd prac w zakresie rybołówstwa morskiego 1947–1949, tom XV.FASC. 1–4 nr 54–60).

Apogeum rybołówstwa komercyjnego „Bulot de la Baie de Granville” nastąpiło w drugiej połowie XX w. dzięki pojawieniu się wyposażenia pozwalającego na połowy na szeroką skalę. Ta działalność rybacka stała się komercyjna, wyspecjalizowana i opłacalna. Wśród specjalnego wyposażenia należy wymienić wężcierze do połowów trąbika i ażurowe pojemniki do transportu.

Począwszy od 1985 r. wprowadzono instrument zarządzania połowami trąbika w Zatoce Granville (wielkość statków, rodzaj narzędzi połowowych, kalendarz połowów itp.), tak aby ochronić zasoby i tradycyjny charakter połowów za pomocą wężcierzy.

Specyfika produktu

„Bulot de la Baie de Granville” jest ślimakiem należącym do gatunku *Buccinum undatum*. Charakteryzuje się:

- prezentacją w całości, w muszli,
- świeżością,
- kalibrem: 47–70 mm, z czego nie więcej niż 15 % trąbików jest większe niż 70 mm, a mniej niż 8 % jest mniejsze niż 47 mm.
- w konsumpcji: brak lub nieznaczna ilość osadów, aromat morski, zapach jodu, alg i orzecha laskowego, brak zapachu i smaku mułu.

Związek przyczynowy

Związek z obszarem geograficznym produkcji „Bulot de la Baie de Granville” opiera się na jego określonej jakości i renomie.

Po pierwsze jego jakość jest wynikiem współistnienia środowiska geograficznego o określonym charakterze i umiejętności rybaków.

Warunki naturalne panujące w Zatoce Granville (batymetria, silne skoki pływów, jakość i temperatura wody) sprzyjają rozwojowi gatunku *Buccinum undatum*, który jest gatunkiem zimnomorskim.

Rybacki dostosowali swoje praktyki do cech charakterystycznych obszaru. Z powodu dużych skoków pływów porty są dostępne wyłącznie w trakcie przypływu. Występujące dwa razy dziennie pływy decydują o godzinach wypłynięcia i powrotu statków rybackich: statki są zmuszone do prowadzenia połowów nieprzekraczających 16 godzin.

Atrakcyjność „Bulot de la Baie de Granville” jest związana z ich świeżością zapewnianą przez krótko trwający połów, z faktem że pozostają żywe i ochroną właściwości organoleptycznych, dzięki:

- charakterowi połowów, zwanych łagodnymi, za pomocą wężcierzy, które zaoszczędzają trąbikom stresu związanego np. ze zgnieciem muszli czy kontaktem z osadami morskimi i pozwalają wydobyć je na powierzchnię w całości i w dobrej kondycji,
- wybieraniu przez rybaków obszarów do połowów, selekcji i czyszczeniu, które usuwa resztki przynęty i osadów,
- lokalnej, regularnej i zrównoważonej eksploatacji obszaru połowowego, która zapewnia stosunkowo małą skalę i stabilność połowów,
- przechowywaniu w ażurowych pojemnikach, które sprzyja utrzymaniu dobrej kondycji i zachowaniu w całości trąbików, aż do chwili wprowadzenia do obrotu żywych trąbików lub do momentu gotowania.

Umiarkowany klimat sprzyja przechowywaniu żywych trąbików, od wydobycia z wody do wyładunku, bez dodania lodu.

Charakter osadów w głębi morskiej jest źródłem zalet smakowych trąbików „Bulot de la Baie de Granville”. W obszarze produkcji nie występują prawie zupełnie osady mułowe niekorzystnie wpływające na właściwości organoleptyczne trąbików (ciemna barwa, smak i zapach mułu).

Dzięki utrzymującej się od dziesięcioleci popularności, jaką trąbiki cieszą się wśród miejscowej ludności, która nasiłiła się w latach 80. wraz z rozwojem połowów komercyjnych, Zatoka Granville stała się francuskim ośrodkiem połowów trąbika i jego tradycyjnej sprzedaży w całości.

Dzięki modzie na owoce morza oraz nowej, coraz powszechniejszej, formie sprzedaży w postaci gotowanej sprzedaż „Bulot de la Baie de Granville” przyczyniła się do wzrostu spożycia trąbika w całym kraju oraz do renomy Granville. Popularność „Bulot de la Baie de Granville” wśród koneserów przyczyniła się do powstania samego terminu „bulot”. Aż do lat 90. oficjalną nazwą handlową skorupiaków był termin „buccin”, ale produkt ten był bardziej znany jako „bulot”, który to termin pochodzi z Normandii. Termin ten stawał się coraz bardziej popularny wraz z rozwojem sprzedaży trąbika, w ten sposób termin „bulot” stał się oficjalną nazwą, podobnie jak „buccin”. W następnym okresie stosowanie kompletnej nazwy „Bulot de la Baie de Granville” stało się coraz powszechniejsze, co miało na celu informowanie konsumenta i waloryzację trąbika pochodzącego z Zatoki Granville.

Renoma „Bulot de la Baie de Granville” przekroczyła granicę sektora i regionu, głównie dzięki popularnej prasie i programom telewizyjnym, takim jak poświęcona morzu cotygodniowa audycja Thalassa, w której w 1996 r. można było obejrzeć reportaż poświęcony trąbikowi (*Bulotier à Granville, Reportage sur une pêche un peu spéciale*):

Nazwa pochodzenia „Bulot de la Baie de Granville” jest obecnie prawdziwą gwarancją jakości, jak wyjaśnia miesięcznik „Terra Eco” z lutego 2013 r. przedstawiając krajowy i europejski wymiar spożycia „Bulot de la Baie de Granville”: *trąbik z Granville, znany ze swej świeżości i smaku pozbawionego śladu mułu, sprzedaje się w całej Francji i Europie*.

Największą pochwałę „Bulot de la Baie de Granville” wygłosił w TV słynny utytułowany szef kuchni Guy Martin, który w 2014 r. w programie „Epicerie Fine” stacji TV5 Monde tak zachwalał normandzkie skorupiaki: *Trąbiki można znaleźć wszędzie, ale wybrać trzeba „Bulot de la Baie de Granville”, bo one reprezentują region, umiejętności, terroir, morze...*

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5c39eed6-89d4-4c81-9080-78ad68ff8814/telechargement
