

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2006/C 320/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

**ÖSSZEFOGLALÓ****A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE****Bejegyzés iránti kérelem az 5. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján****„MEJILLÓN DE GALICIA” vagy „MEXILLÓN DE GALICIA”****EK-szám: ES/PDO/005/05/0156/10.10.2000****OEM ( X ) OFJ ( )**

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők az 1. pontban megjelölt nemzeti hatóságnál vagy az Európai Bizottságnál <sup>(1)</sup> beszerezhető teljes termékleírást tanulmányozhatják.

**1. A tagállam felelős szerve**

Név: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Cím: Paseo de la Infanta Isabel, n° 1  
E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

**2. A kérelmező csoportosulás**

Név: Organización de Productores de Mejillón de Galicia (OPP-18) Orden Ministerial de 30 de diciembre de 1986 (BOE n° 23 de 27 de Enero de 1987)

Cím: Av de la Marina 25 – Planta baja  
E-36600 Vilagarcía de Arousa (Pontevedra)

Tel.: (34) 986 50 13 89

Fax: (34) 986 50 65 49

e-mail: —

Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) Egyéb ( )

**3. A termék típusa**

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

<sup>(1)</sup> Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági termékek minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

4. Termékleírás (a 4. cikk (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Elnevezés: „Mejillón de Galicia” vagy „Mexillón de Galicia”

4.2. Leírás: A termék úszótáblákról függő köteleken tenyésztett friss *Mytilus galloprovincialis* kagyló.

Ez egy kéthéjú kagyló, amelynek héját két egyenlő nagyságú kalcium-karbonát teknő alkotja. A galíciai tengeröblök termékenysége, tengeri növény- és állatvilága gazdagsága következtében a kagyló héját gyakran tengeri makkok, soksertéjű gyűrűsférgék, mohaállatok és algák lepik el.

A kagyló belsejében kagylóhús található, amely általában két halvány narancsszínű, a széleken egyetlen sötétlilás elszíneződést mutató lebenyből áll.

A „Mejillón de Galicia” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel csak olyan friss kagyló kerülhet piacra, amelyet a 853/2004/EK rendelet előírásaival összhangban tisztító-, majd feladóközpont kezelt, továbbá – annak érdekében, hogy a tenyésztés földrajzi környezetének köszönhető sajátosságokat és minőséget a tisztítás ne befolyásolja – amelynek tisztító atmoszférát kizárólag az a coruñai és pontvedrai tengeröblök vizének használatával végezték.

4.3. Földrajzi terület: A kagylótenyésztés A Coruña és Pontevedra belső tengeröbleiben a következő területeken folyik, ahol megteremtették a függőkötéses kagylótenyésztés körülményeit: Ría de Ares-Sada, Ría de Muros-Noia, Ría de Arousa, Ría de Pontevedra és Ría de Vigo.

A tisztítás és a feladás A Coruña és Pontevedra part menti területein történhet.

4.4. A származás igazolása: A szabályozó tanács létrehozta az úszótáblák jegyzékét, és rendszeres időközönként helyszíni ellenőrzést végez ezeken, hogy meggyőződjön a bejegyzésnek megfelelő körülmények fennállásáról. A tenyésztési folyamatoknak a termékleírásnak való megfelelését is ellenőrzik, és az ellenőrzésekről jegyzőkönyv készül.

Amikor a kagylókat a kikötőbe szállítják, az egyes tételek származásáról igazolást kell kiállítani, amelyen szerepel minden származási adat, a tétel mintavételezéssel megállapított jellemzése, a tenyésztő és a címzett neve; és a tételhez a nyomon követhetőség biztosítása érdekében egyedi azonosítószámot kell rendelni.

Ahhoz, hogy a kagyló a „Mejillón de Galicia” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel kerülhessen forgalomba, elengedhetetlen, hogy a tisztító- és feladóközpontba kerülő minden tétel megfelelő dokumentáció kíséretben. A szabályozó tanács létrehozta a tisztító- és feladóközpontok jegyzékét, és rendszeres időközönként ellenőrzést végez ezekben, hogy meggyőződjön a bejegyzésnek megfelelő körülmények fennállásáról. A szabályozó tanács a tenyésztési folyamatoknak és a végtermékeknek a termékleírásnak való megfelelését is ellenőrzi, és az ellenőrzésekről jegyzőkönyvet készít. A tisztító- és a feladóközpontokban a kagylók kezelése az oltalom alatt álló eredetmegjelölés szabályozó tanácsa által megállapított követelmények szerint történik, a nyomon követhetőség ellenőrzését lehetővé tévő előírások tiszteletben tartásával.

4.5. Az előállítás módja: Az előállítás módja megfelel a galíciai hagyományoknak: egy legfeljebb 150 négyzetméter területű úszótáblát használnak, amelyekhez kötelek vannak erősítve. A kötelek száma legfeljebb ötszáz lehet, az egyes kötelek hossza pedig legfeljebb 12 méter.

Az előállítás szakaszai a következők: a kagylólárvák begyűjtése, előnevelése, a növendék kagylók újabb kötelekre való áthelyezése és a betakarítás. Amikor a tenyésztett kagylók eléri a forgalomba hozatalhoz szükséges méretet és állapotot, kihúzzák a vízből az úszótáblához rögzített köteleket, amelyeken a kagylók nevelkedtek. Ezt a munkát hidraulikus daruval felszerelt segédhajók végzik: a köteleket kiemelik a tengerből, és azonnal leválasztják róla a kagylókat.

A szárazföldön az ellenőrző szervek szűrőpróba-szerűen megvizsgálják a tételt, megállapítják hozamát és minőségi besorolását, valamint ellenőrzik a kötelező feltételek betartását. A vizsgálatról feljegyzés és vizsgálati jegyzék készül, amelyet a tételhez mellékelnek, és annak azonosítására is szolgál.

Amennyiben a kagyló „B” mikrobiológiai besorolású területről származik, kötelező tisztítóközpontba szállítani, ahol A Coruña és Pontevedra tengeröbleiből nyert vízzel tisztítják. Amennyiben a kagyló származási területe „A” mikrobiológiai besorolással rendelkezik, a kagylót a feladóközponton keresztül közvetlenül forgalomba lehet hozni. Mindkét esetben a tisztító- és a feladóközpont felelős a kagylóknak a 853/2004/EK rendelet előírásainak megfelelő kezeléséért.

Ha a kagylókat a forgalomba hozatalra alkalmas állapotba hozták, vagyis megtisztították és a kagylóselymet (fonalat) eltávolították, megfelelő körülmények között (vákuumban vagy védőgázban) kell tárolni, és a piaci igények szerint, de a hatályos szabályozásban megengedett anyagokkal kell csomagolni különböző formájú és tömegű csomagokba, amelyek önálló piaci tételket alkotnak. E tételek mindegyikét el kell látni ellenőrzőcímkével és zárjeggyel, ami biztosítja a termék nyomon követhetőségét.

A csomagolást mindenképpen az összefoglalás 4.3 részében körülírt területen kell elvégezni.

Erre a termék minőségének megőrzése érdekében van szükség, tekintettel a következőkre:

- a termék romlandó,
- minősége könnyen sérül,
- a nem megfelelő kezelés árthat a terméknek.

Annak érdekében pedig, hogy a termék előállítása földrajzi környezetének köszönhető minőséget vagy jellemzőket semmi se befolyásolhassa, a kagylókat csak a galíciai A Coruña és Pontevedra térségében található tengeröblökből származó tengervízzel lehet tisztítani, ezért a tisztító- és feladóközpontoknak értelemszerűen a tengerpart közelében kell elhelyezkedniük.

Ezenfelül a feladóközpontnak meg kell felelnie a 853/2004/EK rendeletben szereplő meghatározásnak: „bármely szárazföldi vagy tengeri létesítmény, amely emberi fogyasztásra alkalmas élő kagylók fogadására, feljavítására, mosására, tisztítására, osztályozására, egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására szolgál.”

- 4.6. Kapcsolat: A történelmi kapcsolat hosszú időre nyúlik vissza: a kagyló mindig is részét képezte a galíciai partvidéken lakó emberek étrendjének. Erre számos írásos bizonyíték is utal, amelyek az erődökben vagy történelmi feljegyzésekben maradtak fenn. (Navaz, 1942, Vázquez Varela és García Quintela, 1998, VVAA 1988 és 1998, Senén-López Gómez, 1999). Meg kell még említeni, hogy a korabeli konyhaművészeti írásokban is mindig fellelhető a kagyló (pl. az asztúriai udvarban pácolták). Kétségtelen, hogy a galíciai tengerparti területekhez elválaszthatatlanul hozzátartozik. Az időszámításunk előtti IV. századtól a mai napig számos helynév, személynév és ünnep kötődik a kagylóhoz. Maga a Galíciai táj is elképzelhetetlen ma már a tengeröblök úszóábrái nélkül, amelyek a kagylótenyésztés fejlődését jelképezik. Még a kagylótenyésztéshez kötődő sajátos szavak is kialakultak, pl. a „mexilla” (fiatal kagyló) és az előállítási folyamat részét képező „desdoble” (a növekvő kagylók áthelyezése újabb kötelekre). Olyan erős ez a történelmi hagyomány, hogy kifejezetten speciális galíciai módszerek alakultak ki (amelyeket a szakma galician system-ként ismer), saját tervezésű és kialakítású gépekkel és eszközökkel, és hagyományos feldolgozási eljárásokkal, amelyeknek a termék sajátosságait köszönheti. López Capont és Fidalgo Fernández, 1977; Otero Pedrayo, 1980; Lorenzo, 1982; Calo-Lourido, 1985 a, b és c).

Ami a természetes környezethez fűződő kapcsolatot illeti, a galíciai tengeröblök külön tengeri ökoszisztémának minősülnek, igen termékenyek, és régóta adnak otthont a kéthéjú kagylók, ezen belül is a kékkagyló tenyésztésének. Ez a fajta a tápláléklánc elején helyezkedik el, ami egyben szaporaságának magyarázata is. A galíciai tengeröblökben megfigyelt produktivitás (fokozott növekedés és hústartalom) fiziológiai alkalmazkodással: a tápanyagok felvételének specializációjával magyarázható (Fernandez Reiriz y Labarta). A galíciai tengeröblökben tenyésztett kagyló különlegessége tehát az otthonát adó ökoszisztémához való alkalmazkodására, és a táplálék mennyiségére és minőségére vezethető vissza.

## 4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Consello Regulador DOP Mexillón de Galicia (megfelel az EN 45.011 szabványnak)

Cím: Avenida da Mariña, 25 – 1<sup>a</sup> Planta  
E-36600 Vilagarcia de Arousa – Pontevedra (Spanyolország)

Tel.: (34) 986 50 13 89

Fax: (34) 986 50 65 49

e-mail: —

## 4.8. Címkézés: A szabályozó tanács saját címkéjét minden olyan csomagon el kell helyezni, amely az eredetmegjelölés oltalma alá tartozó kagylót tartalmaz. Ezen a címkén a logó alatt jól láthatóan fel kell tüntetni a „Mexillón de Galicia” oltalom alatt álló eredetmegjelölést. A címkén fel kell tüntetni az ellenőrzőkódokat, amelyek egyes paramétereknek megfelelően azonosítják a terméket.

A *Mejillón de Galicia DOP*-t [Mejillón de Galicia oltalom alatt álló eredetmegjelölésű terméket] alapanyagként használó termékek (technológiai kezelés vagy tartósító eljárás alkalmazása esetén is) *Elaborado con Denominación de Origen Protegida Mejillón de Galicia* [Mejillón de Galicia oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékkel készült] jelöléssel, a közösségi logó nélkül kereskedelmi forgalomba hozhatók, amennyiben

- az érintett termékkategóriának *Mejillón de Galicia DOP*-ként tanúsított termék a kizárólagos összetevője,
- az *Elaborado con Denominación de Origen Protegida Mejillón de Galicia* kifejezést használó személyek erre engedélyt kaptak.

E célból a szabályozó tanács, mint a „Mejillón de Galicia” bejegyzett megjelölés szellemi tulajdonjogának birtokosa adja ki az „Elaborado con Denominación de Origen Protegida Mexillón de Galicia” (Mejillón de Galicia OEM felhasználásával készült) megjelölés használatára vonatkozó engedélyeket.

A szabályozó tanács nyilvántartásba veszi azokat a felhasználókat, akiknek engedélyezte az „Elaborado con Denominación de Origen Protegida Mexillón de Galicia” megjelölés használatát, és felügyeli az oltalom alatt álló megjelölés szabályszerű használatát.

## 4.9. Nemzeti követelmények:

- 2005. február 18-i 2/2005 törvény a galíciai élelmiszerek minőségének ösztönzéséről és védelméről
- 1970. december 2-i 25/1970 törvény a szőlőültetvény, a bor és a szesz szabályzatáról
- 1972. március 23-i 835/72. rendelet a 25/1970. törvény végrehajtásáról
- 1982. december 29-i 4189/82 királyi rendelet az eredetmegjelölésekkel, a szőlészettel és borászattal és a halászati szakoktatással kapcsolatos állami funkcióknak és szolgáltatásoknak a Galíciai Autonóm Körzet számára való átadásáról
- 1998. július 8-i 728/1998 királyi rendelet a nem borászati agrár-élelmiszeripari termékek általános és specifikus megnevezéseire és eredetmegjelöléseire vonatkozó szabályokról
- 2005. november 25-i 1414/2005 királyi rendelet az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és az oltalom alatt álló földrajzi jelzések közösségi nyilvántartásába való felvétel iránti kérelmekre vonatkozó eljárásról.