

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2010/C 302/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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

## „MOULES DE BOUCHOT DE LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL”

EK-sz.: FR-PDO-0005-0547-30.03.2006

OEM ( X ) OFJ ( )

Ez az összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit ismerteti tájékoztatási céllal.

## 1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Institut national de l'origine et de la qualité  
Cím: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE  
Tel. +33 0153898000  
Fax +33 0153898060  
E-mail: info@inao.gouv.fr

## 2. Csoportosulás:

Név: Comité de défense des «Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel»  
Cím: Maison de la baie  
35960 Le-Vivier-sur-Mer  
FRANCE  
Tel. +33 0299488615  
Fax +33 0299488615  
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> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

#### 4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

##### 4.1. Elnevezés:

„Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel”

##### 4.2. Leírás:

Elsősorban a *Mytilus edulis* fajhoz tartozó élő ehető kékkagyló (kevesebb mint 5 %-ban a *Mytilus galloprovincialis* fajhoz tartozó kagyló vagy a *Mytilus galloprovincialis* és a *Mytilus edulis* fajok hibridjei), amelynek héja sima és sötét színű, formája szabályos, húsa sárgás-narancssárgás, rákóktól és homokszemektől mentes. A hús állaga lágy és omlós, íze édeskés.

A kagyló átlagos hosszúsága legalább 4 cm, a főtt hús szénhidrát-tartalma meghaladja a 4 %-ot, a húсарány Lawrence és Scott index szerinti értéke legalább 120. A forgalmazásra előkészített kagylótételeket illetően a a szóban forgó fajhoz tartozás, az átlagos hosszúság és a minimális húсарány tekintetében elvégzendő mérésekre és ellenőrzésekre vonatkozó szabályokat az előállítás módjával kapcsolatos 5. alpont tartalmazza.

##### 4.3. Földrajzi terület:

A kagyló előállításának földrajzi területét a tenyésztési terület, valamint a feldolgozási és csomagolási terület alkotja. A tenyésztési terület a Mont-Saint-Michel-öböl parti részén található, a Carolles település harangtornyát és a Pointe de la Chaîne-t összekötő vonaltól délre és az Ille et Vilaine és La Manche megyét elválasztó határvonalától nyugatra. A feldolgozási és csomagolási terület Cancale, Cherruex, Le Vivier-sur-Mer, Mont-Dol, Hirel, Saint-Benoît-des-Ondes és Saint-Méloir-des-Ondes településeket foglalja magában.

A cölöpök elhelyezésére és a kagylók tárolására szolgáló terület a következőkből áll:

- a tengeri terület azon részeiből, ahol a Mont-Saint-Michel-öbölben folyó biológiai termelés általános rendszerére jellemző, lassú áramlású víztömegek találhatóak, valamint
- nagy kiterjedésű tengerparti részből, ahol *Macoma Balthica* tartalmú finom szemcséjű vagy állati eredetű finom-közepes szemcséjű homokos üledék található.

A terület lehetővé teszi a kagylók bőséges, egyedi és változatos táplálkozását, amely az alábbiakkal hozható összefüggésbe:

- nagy kiterjedésű parti rész,
- finom homokréteg, amelyet sajátos üledéklakó élőlények népesítenek be,
- a Franciaország legnagyobb apály-dagály ingadozása folytán keletkező áramlat és az öbölbe érkező folyók áramlatainak kölcsönhatása,
- a különböző ökoszisztémák, így a polderek, homokpadok és tengeri mocsarak közötti kölcsönhatás.

A feldolgozási és csomagolási terület azt a területet fedi le, ahol az 1950-es évektől folyik kagyló-tenyésztés, közel azokhoz a hagyományos útvonalakhoz, amelyeken a cölöpök apály idején a vízben vagy a földön megközelíthetőek voltak.

##### 4.4. A származás igazolása:

Valamennyi, a „Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel” előállítási feltételei szerint termelő gazdasági szereplőnek azonosítási nyilatkozat aláírásával kötelezettséget kell vállalnia arra, hogy megfelel a termékleírás rendelkezéseinek. A nyilatkozat révén nyilvántartásba kerül valamennyi olyan gazdasági szereplő, amely részt vesz a termék előállításában, átmosásában, méret szerinti válogatásában, valamint csomagolásában.

Több nyilvántartás is szükséges: a tenyésztési és tisztítási módszerről, a tárolási területen vagy medencékben tárolt kagyló mennyiségéről, az átmosott és osztályozott kagylómennyiségek nyomon követéséről és végül a csomagolt mennyiségekről külön nyilvántartásokat kell vezetni.

A nyomon követhetőség érdekében az előállítás különböző szakaszaiban (tenyésztés, átmosás és osztályozás, valamint csomagolás) a „Moules de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátandó kagylókat fizikai úton elkülönítik a többi kagylótól.

Az egyes csomagolt tételek azonosítása jelölési rendszer segítségével történik, amely feltünteti a súlyt, a termelő nevét, a feladóközpont azonosító számát, a csomagolás időpontját, valamint a csomagolt tételek sorszámát.

Az ismertetett eljárásokat a kagylók minőségének és sajátos jellegének ellenőrzésére szolgáló analitikai és érzékszervi vizsgálat egészíti ki.

#### 4.5. Az előállítás módja:

A szóban forgó kagylókat cölöpökön, mégpedig a tengerpart talajába süllyesztett, szabályosan elrendezett függőleges cölöpökön tenyésztik.

Minden évben legkésőbb október 31-ig tekerik fel a cölöpökre azokat a köteleket, amelyeken korábban megtapadtak a kagylólárvák, betartva az egyes cölöpökre előírt maximális kagylóarányt.

A kagylótenyésztés a tenyésztési területen belül található cölöptelegeken történik, amelyek az oltalom alatt álló elnevezés esetében előírt elhelyezés és sűrűség szerint felállított, függőleges oszlopsorokból állnak.

A kagylótenyésztés időtartama legalább 11 egymást követő hónap, ebből legalább 8 hónap cölöpökön (attól az időponttól számítva, amikor a cölöpökre feltekerik a kagylólárvákkal teli köteleket), és a tenyésztési időtartam nem haladhatja meg a 24 hónapot.

A kagylók betakarítását a cölöpökre helyezés évét követő év június 15. és február 15. között, a legalább 18 hónapig nevelt kagylók esetében pedig június 15. és július 31. között kell elvégezni. A betakarítást követően a kagylókat egy zárt, átlátszó tartály segítségével tározóba vagy a tisztítóközpontban, illetve a feladóközpontban található, tengervízzel táplált medencébe lehet helyezni.

A kagylókat, miután kivesszük őket a tározóból vagy a medencéből, a meghatározott feldolgozási és csomagolási területen található feladóközpontban szétválasztják egymástól, megmossák és válogatják.

A csomagolásra kész vagy analitikai vizsgálatra elkülönített kagylókból álló tételek kevesebb mint 5 %-ban tartalmazhatnak a *Mytilus galloprovincialis* fajhoz tartozó kagylót vagy a *Mytilus galloprovincialis* és a *Mytilus edulis* fajok hibridjét, valamint kevesebb mint 20 %-ban 4 cm-nél kisebb kagylókat.

A minimális húsarány kiszámításának módját a termékleírás részletezi. Egy adott betakarítás során bekövetkező rendkívüli éghajlati vagy biológiai körülmények esetén nemzeti rendelkezés keretében az érintett kagylók húsaránya a termék leírására vonatkozó 4.2. pontban meghatározott értékhez képest legfeljebb 5 %-kal csökkenthető.

A csomagolás, amelyet az azonos feladóközpontból származó kagylókon végeznek, a meghatározott feldolgozási és csomagolási területen belül történik. E műveletet a kagylók mosását és osztályozását követően legfeljebb 18 órán belül el kell végezni.

A kagylók szállítása és értékesítése legfeljebb 15 kg tömegű kiszerezésben történik. A végső csomagoláshoz 2–15 kg-os zsákokat vagy 0,5–7 kg-os dobozokat lehet használni.

#### 4.6. Kapcsolat:

A földrajzi terület sajátosságai

A „Moules de bouchots de la baie du Mont-Saint-Michel” eredetmegjelölés által érintett települések a Normann-Breton-öböl belsejében, a Mont-Saint-Michel öblének parti részén helyezkednek el.

A nagy kiterjedésű, igen enyhe lejtésű parti résszel rendelkező, a francia tengerparti területek közül a legnagyobb apály-dagály ingadozású Mont-Saint-Michel-öböl az élőhelyek (polderek, szikes mocsarak, homokpadok, torkolatvidékek stb.) mozaikja, amelyet a szárazföldi, tengeri környezet, valamint a föld és a tenger közötti átmenet kölcsönhatása jellemez.

A nagy kiterjedésű, sekély vízben található víztömegek tavasszal erősen felmelegszenek, és a finom, illetve finom-közepes szemcséjű homoktól erősen zavarosak. Az öbölbe érve, ahol már nem érvényesül az apály-dagály ingadozás és a szél okozta hullámozás hatása, a víztömegek mozgása igen lassúvá válik.

A Mont-Saint-Michel-öbölnek többek között az is sajátossága, hogy nincs helyben jelentős endemikus Mytilidae kagylóállomány. A *Mytilus galloprovincialis* csak elszórtan van jelen, a *Mytilus edulis* pedig nem tud szaporodni.

A különleges természeti feltételekkel magyarázható, hogy a régió néhány szakembere az 50-es években bevezette a cölöpös kagylótenyésztést. A termelők, akik tisztában voltak a környezet és a termék szempontjából a túltermeléssel járó kockázatokkal, úgy döntöttek, hogy szigorúan szabályozzák a cölöpös kagylótenyésztést. Végezetül a kagylótenyésztők eljárást alakítottak ki a betakarítás megkezdésére és lezárására annak érdekében, hogy analitikai és érzékszervi vizsgálatok elvégzésével megelőzzék a kagylók túl korai, a megfelelő méret elérését megelőző betakarítását.

#### A termék sajátosságai

A Mont-Saint-Michel-öbölbeli kagyló a *Mytilus edulis* fajhoz tartozó, cölöpökön nevelt kagyló, amely – elsősorban a kagylóhéj telítettségénél, a kagyló magas szénhidrát-tartalmánál, valamint sárga-narancs-sárga színű, lágy és omlós állagú, édeskés ízű húsánál fogva – egyértelműen megkülönböztethető a más öbölből származó azonos fajú és azonos tenyésztési móddal előállított kagylóktól.

Jellemzőinek köszönhetően a „Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel” viszonyítási alapot jelent a piacon, amelyet tükröz a többi termelési központ termékeihez képest magasabb eladási ára.

#### A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti okozati kapcsolat

Az Aiguillon-öbölből származó kagylótenyésztők az 1950-es években a cölöpökön nevelt kagyló tenyésztésére alkalmas új területek után kutatva a Mont-Saint-Michel-öböl adottságait – igen enyhe lejtésű és szabályos tengerpartjának, valamint a vízen vagy a földön megközelíthető hagyományos útvonalaknak köszönhetően – különösen kedvezőnek találták.

A batimetrikus feltételekből adódóan a cölöpös kagylótenyésztés előnyei erőteljesen megmutatkoznak, az említett feltételek következtében meghatározott hőtani sajátosságokkal rendelkező, zavaros víztömegek gazdag táplálékforrást jelentenek a kagylók számára, és így nincs szükség kiegészítő tápanyagokra. Mivel a víztömegek igen hosszú ideig maradnak az öböl belsejében, a fitoplanktonok több egymást követő generációja – hosszabb időszakon keresztül – él együtt a kagylókkal, és látja el őket bőséges táplálékkal.

Az öbölben található különböző ökoszisztémák szintén bő táplálékforrást jelentenek a kagylók számára. Mindennek köszönhetően a Mont-Saint-Michel-öbölből származó kagylók telítettek, és sajátos érzékszervi tulajdonságokkal rendelkeznek. A különböző táplálékforrások közül a tengerpart homokpadjainak felszínén élő mikroalgák kiemelkedő szerepet töltenek be abból a szempontból, hogy a megfigyelések szerint a Mont-Saint-Michel-öbölből származó kagylók emésztőrendszerében talált kovásva tartalmú maradványok 96 %-ban az üledékeket benépesítő moszatok 4 fajtájából kerülnek ki.

A víztömegekben, amelyekből hiányzik a *Mytilus galloprovincialis*, és amelyekben a *Mytilus edulis* nem tud szaporodni, az öbölbe telepített kagylóknak hely és élelem szempontjából nem kell versengeniük más fajokkal, és így gyorsan növekedhetnek.

Végül pedig a szakemberek által az erőforrások megfelelő kezelése és a környezet megóvása érdekében hozott különböző intézkedések lehetővé teszik, hogy az említett erőforrásokat a „Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel” hasznosíthassa.

A Mont-Saint-Michel-öböl földrajzi környezete természetes összetevői révén – amelyek megfelelő hasznosítására a kagylótenyésztők a kezdetektől nagy figyelemet fordítottak – egyedi jellemzőket kölcsönöz a *Mytilus edulis* fajhoz tartozó, cölöpökön nevelt kagylónak.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

Név: Institut national de l'origine et de la qualité (I.N.A.O.)  
Cím: 51 rue d'Anjou  
75 008 Paris  
FRANCE

Tel. +33 0153898000  
Fax +33 0142255797  
E-mail: info@inao.gouv.fr

Név: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes  
(D.G.C.C.R.F.)

Cím: 59 Bd V. Auriol  
75703 Paris Cedex 13  
FRANCE

Tel. +33 0144871717  
Fax +33 0144973037  
E-mail: —

4.8. *Címkézés:*

A „Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel” megjelöléssel ellátott kagylókat tartalmazó minden egyes csomagolás címkézésének tartalmaznia kell a következőket: a címkén szereplő legnagyobb karakter méretével legalább megegyező nagyságú karakterrel a „Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel” oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezését, az „appellation d'origine protégée” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) megjelölést, valamint az eredetmegjelölés elnevezése előtt vagy után, közbevetett megjegyzések nélkül az OEM közösségi logóját.

---