

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6. ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2006/C 320/07)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie powinny być wniesione do Komisji w terminie 6 miesięcy od niniejszej publikacji.

ZESTAWIENIE PODSUMOWUJĄCE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i 17 ust. 2

„MEJILLÓN DE GALICIA” lub „MEXILLÓN DE GALICIA”

Nr CE: ES/PDO/005/0156/10.10.2000

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie jest podsumowaniem sporządzonym do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji zainteresowane podmioty mogą zapoznać się z pełną wersją specyfikacji produktu udostępnianą przez władze krajowe wskazane w ust. 1 lub przez Komisję Europejską ⁽¹⁾.

1. *Właściwy departament państwa członkowskiego:*

Nazwa: 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

Adres: Paseo de la Infanta Isabel, nº 1
E-28071 Madrid

Telefon: (34) 913 47 53 94

Faks: (34) 913 47 54 10

Adres elektroniczny: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: Organización de Productores de Mejillon de Galicia (OPP-18) Rozporządzenie Ministerialne z dnia 30 grudnia 1986 r. (Dz. U. nr 23 z dnia 27 stycznia 1987 r.)

Adres: Av de la Marina 25 — Planta baja
E-36600 Vilagarcia de Arousa (Pontevedra)

Telefon: (34) 986 50 13 89

Faks: (34) 986 50 65 49

Adres elektroniczny: —

Skład: Producenci/przetwórcy (X) Inne kategorie ()

3. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.7.: Ryby, mięczaki, świeże skorupiaki i produkty na ich bazie

⁽¹⁾ Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Jednostka ds. Polityki dotyczącej Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

4. Specyfikacja (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)

4.1. Nazwa produktu: „Mejillón de Galicia” lub „Mexillón de Galicia”

4.2. Opis: Świeży omułek jadalny z rodzaju *Mytilus galloprovincialis* hodowany na łodzi płaskodennej.

Jest to mięczak dwumuszlowy, którego muszla składa się z dwóch jednakowych połówek z węglanu wapnia, pokrytych zewnętrzną warstwą, płaszczem. Ujścia rzek w Galicji charakteryzują się wielkim bogactwem morskiej flory i fauny, więc często do zewnętrznego płaszcza przyczepiają się różne skorupiaki, wieloszczety, mszywioly i algi.

Wnętrze tworzą dwa mięsiste płatki, zazwyczaj w kolorze kremowo-pomarańczowym, które na brzegach mają falisty, ciemnofioletowy pasek.

Aby omułek mógł być wprowadzony na rynek konsumpcji jako świeży produkt zgodnie z Chronioną Nazwą Pochodzenia „Mejillón de Galicia” na mocy rozporządzenia 853/2004, musi obowiązkowo zostać oczyszczony wodą morską pobraną przy ujściu rzek Galicji w prowincjach A Coruña i Pontevedra w specjalnym ośrodku oczyszczania/wysyłki. Celem oczyszczania jest zachowanie jakości i cech charakterystycznych omułka wynikających ze środowiska geograficznego, w którym jest hodowany.

4.3. Obszar geograficzny: Strefą hodowlaną jest obszar nadmorski u ujścia rzek Galicji w prowincjach A Coruña i Pontevedra, specjalnie dostosowanych do hodowli omułka na łodziach płaskodennych; konkretnie są to ujścia rzek przy następujących miastach: Ares-Sada, Muros-Noia, Arousa, Pontevedra i Vigo.

Obszar oczyszczania/wysyłki jest ograniczony do prowincji nadbrzeżnych: A Coruña i Pontevedra.

4.4. Dowód pochodzenia: Rada Regulacyjna tworzy rejestr łodzi płaskodennych i przeprowadza niezbędne okresowe badania na ich pokładzie w celu sprawdzenia czy warunki, na podstawie których łodzie te zostały zarejestrowane mają wciąż zastosowanie. Ponadto Rada kontroluje procesy hodowli, aby zapewnić, że są one zgodne z przepisami określonymi w specyfikacji. Znajduje to odzwierciedlenie w odpowiedniej dokumentacji.

Kiedy omułek dociera do portu, dla każdej partii wystawiany jest dokument certyfikacji, który zawiera wszystkie dane określające pochodzenie, charakterystykę partii pozyskanej poprzez pobranie próbek oraz dane dotyczące hodowcy i odbiorcy. Nadany zostaje ponadto unikalny numer identyfikacyjny w celu zapewnienia identyfikacji produktu.

Aby omułek wprowadzony na rynek konsumpcji jako świeży produkt został objęty Chronioną Nazwą Pochodzenia „Mejillón de Galicia”, każda partia omułka, która znajdzie się w ośrodkach oczyszczania/wysyłki, powinna być opatrzona odpowiednią dokumentacją. Rada Regulacyjna tworzy rejestr ośrodków oczyszczania/wysyłki i przeprowadza niezbędne okresowe badania w celu sprawdzenia czy warunki rejestracji tych ośrodków mają wciąż zastosowanie. Ponadto, Rada przeprowadza kontrole procesów i produktów, które potwierdzą ich zgodność z przepisami określonymi w specyfikacji. Znajduje to odzwierciedlenie w odpowiedniej dokumentacji. Procesy, którym zostanie poddany omułek w ośrodkach oczyszczania/wysyłki, powinny być zgodne z przepisami określonymi przez departamenty techniczne Rady Regulacyjnej ds. Chronionej Nazwy Pochodzenia w celu dostosowania tych procesów do potrzeb identyfikacji.

4.5. Metoda otrzymywania: Omułka hoduje się zgodnie z tradycją w Galicji, na pokładzie specjalnej łodzi płaskodennej o maksymalnej powierzchni 550 metrów kwadratowych. Liczba sznurów nie może przekraczać pięciuset, a ich długość wynosi maksymalnie 12 metrów.

Fazy hodowli są następujące: pozyskanie nasienia, dojrzewanie nasienia, rozłączenie i zbiór. Gdy małże osiągną rozmiar i właściwości odpowiednie do tego, by mogły zostać wprowadzone na rynek, sznury z omułkami, które dotychczas wisały z łodzi i były zanurzone w morzu, zostają wyciągnięte na powierzchnię. Wykonuje się to przy pomocy żurawi wodnych, w które wyposażone są łodzie wspomagające cały proces hodowli. Po wyciągnięciu sznurów natychmiast następuje usunięcie omułków ze sznura.

Na lądzie służby zajmujące się kontrolą przeprowadzają wrywkowe badania danej partii w celu określenia wydajności i sklasyfikowania produktu oraz sprawdzenia, czy spełnione zostały wszystkie obowiązkowe warunki. Czynność ta zostaje udokumentowana, zarejestrowana, a dokument z przeprowadzonego badania zostaje załączony do partii w celu jej identyfikacji.

Jeżeli obszar hodowli, z którego pochodzi omulek, jest sklasyfikowany dla celów mikrobiologicznych jako strefa „B”, omulek obowiązkowo trafia do ośrodka oczyszczania. Zostaje tam poddany procesowi oczyszczania wodą pochodzącą koniecznie z ujścia rzek Galicji w prowincjach A Coruña i Pontevedra. Jeżeli obszar hodowli, z którego pochodzi omulek, jest sklasyfikowany dla celów mikrobiologicznych jako strefa „A”, omulek może trafić na rynek bezpośrednio z ośrodka wysyłki. W obydwu przypadkach powyższe ośrodki są odpowiedzialne za to, by omulek spełniał wymogi rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Jeśli omulek spełnia wymogi wejścia na rynek, czyli jest odpowiednio oczyszczony i ewentualnie rozpołowiony, zostaje poddany odpowiedniej obróbce w zwykłej atmosferze, w próżni lub w atmosferze ochronnej, jest pakowany zgodnie z wymogami rynkowymi do pojemników zbudowanych z materiałów dopuszczonych do użytku na mocy obowiązującego prawa, o różnych kształtach i wadze, stanowiących opakowania jednostkowe dla celów handlowych. Na pojemniki nakleja się kontrolną etykietę i nienaruszalną plombę w celu zapewnienia wiarygodnej informacji o etapach transportu.

Pakowanie do pojemników musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w rozdziale 4.3 niniejszego dokumentu.

Restrykcyjne zasady są niezbędne dla zachowania odpowiedniej jakości produktu ze względu na:

- nietrwały charakter produktu,
- ryzyko rozpadu produktu,
- wysokie ryzyko zepsucia z powodu złego obchodzenia się z produktem.

Ponadto, w celu zachowania jakości i typowych cech wynikających z czynników środowiska geograficznego, w którym omulki są hodowane, opisanych w rozdziale 4.6, omulki muszą bezwzględnie zostać oczyszczone wodą morską pochodzącą z ujść rzek Galicji w prowincjach A Coruña i Pontevedra. W związku z tym, ośrodki oczyszczania/wysyłki są usytuowane w pobliżu wybrzeża.

Zgodnie z definicją ośrodka wysyłki określoną we wcześniej wspomnianym rozporządzeniu (UE) 853/2004, jest nim „jakikolwiek nabrzeżny lub oddalony od brzegu zakład do przyjmowania, konfekcjonowania, mycia, czyszczenia, sortowania i pakowania żywych małży nadających się do spożycia przez ludzi”.

- 4.6. Związek: Jeśli chodzi o związek historyczny, od najdawniejszych czasów omulek jadalny stanowił źródło pożywienia dla pierwszych mieszkańców wybrzeża Galicji. Dowody na to można znaleźć w licznych dawnych obozowiskach ludzkich, a także w dokumentach historycznych (Navaz, 1942, Vázquez Varela i García Quintela, 1998, VVAA 1988 i 1998, Senén-López Gómez, 1999). Oprócz tego należy podkreślić, że omulek obecny był w historii na najważniejszych stołach świata (na dworze austriackim serwowano omulki w królewskiej marynacie). Nie ulega najmniejszej wątpliwości, że historia Galicji i jej wybrzeża jest silnie związana z omulkiem. Związek ten sięga VI w. p.n.e. i trwa do dzisiaj, o czym świadczą liczne nazwy geograficzne, nazwy określające rody czy plemiona, święta związane z gastronomią, np. tzw. „mejllonadas” itp. Krajobraz Galicji trudno byłoby sobie dzisiaj wyobrazić bez łodzi płaskodennych w ujściach rzek, które odzwierciedlają rozwój sektora hodowli omulka. Nawet słowniki specjalistyczne pełne są słów związanych z hodowlą omulka: „mexilla” (hodowla omulka), „desdoble” (jedna z czynności przy procesie produkcyjnym), itp. Ta tradycja jest tak silna, że zapoczątkowała system specyficznej hodowli, znany na całym świecie jako *galician system* wraz z urządzeniami i materiałami o charakterystycznym wyglądzie oraz tradycyjnymi metodami obróbki, dzięki której uzyskuje się specyficzny produkt (López Capont, 1973; López Capont i Fidalgo Fernández, 1977; Otero Pedrayo, 1980; Lorenzo, 1982; Calo-Lourido, 1985 a, b i c).

Jeśli chodzi o związek ze środowiskiem naturalnym, ujścia rzek Galicji uważane są za ekosystemy charakteryzujące się rozwiniętą hodowlą mięczaków dwuskorupowych, a w szczególności omulka. Są to gatunki, które znajdują się u podstawy łańcucha pokarmowego, co jest niezbędne dla uzyskania dużej wydajności. Różnice hodowlane (wzrost i wydajność, jeśli chodzi o mięso) zaobserwowane u omulków z ujść rzecznych w Galicji są wynikiem adaptacyjnych procesów fizjologicznych związanych z przyswajaniem składników odżywczych (Fernandez Reiriz i Labarta). Wyjątkowość omulka hodowanego w ujściach rzek w Galicji wynika z jego dostosowania się do cech charakterystycznych ekosystemu, w którym jest hodowany, oraz ma bezpośredni związek z dostępem do pożywienia i jego jakością.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Consello Regulador DOP Mexillón de Galicia (spełnia wymogi normy EN 45.011)

Adres: Avenida da Mariña, 25 — 1ª Planta
E-36600 Vilagarcía de Arousa — Pontevedra (España)

Telefon: (34) 986 50 13 89

Faks: (34) 986 50 65 49

Adres elektroniczny: —

4.8. Etykietowanie: Rada Regulacyjna stosuje własną etykietę, która umożliwia identyfikację wszystkich opakowań zawierających omułka objęte Chronioną Nazwą Pochodzenia. Na etykiecie, pod logo, powinien być wyszczególniony w sposób widoczny opis (legenda) Chronionej Nazwy Pochodzenia „Mexillón de Galicia”. Ponadto, etykieta zawiera kod kontrolny, który w sposób unikalny identyfikuje omułka zgodnie z określonymi parametrami.

Produkty wytwarzane przy użyciu Chronionej Nazwy Pochodzenia „Mexillón de Galicia” jako surowca (nawet po poddaniu go procesowi obróbki lub zakonserwowaniu), mogą zostać sprzedane konsumentowi w opakowaniach, które zawierać będą następującą informację: „Wyprodukowano zgodnie z Chronioną Nazwą Pochodzenia »Mexillón de Galicia«, bez logo wspólnotowego pod warunkiem, że:

- „Mexillón de Galicia” CHNP został opatrzony odpowiednim certyfikatem, stanowi wyłączny składnik danej kategorii produktów, i
- użytkownicy wzmianki „Wyprodukowano zgodnie z Chronioną Nazwą Pochodzenia »Mexillón de Galicia«, posiadają odpowiednie uprawnienia.

Rada Regulacyjna będąca właścicielem prawa własności intelektualnej nadanego przy rejestracji Chronionej Nazwy Pochodzenia „Mexillón de Galicia” wydaje zezwolenia na używanie na wytworzonych produktach wzmianki „Wyprodukowano zgodnie z Chronioną Nazwą Pochodzenia »Mexillón de Galicia«”.

Rada Regulacyjna rejestruje w odpowiednich rejestrach użytkowników uprawnionych do korzystania ze wzmianki „Wyprodukowano zgodnie z Chronioną Nazwą Pochodzenia »Mexillón de Galicia«” i kontroluje, czy chroniona nazwa jest odpowiednio używana.

4.9. Wymogi krajowe:

- Ustawa nr 2/2005 z dnia 18 lutego 2005 r. w sprawie promocji i ochrony jakości żywności galicyjskiej
- Ustawa nr 25/1970 z dnia 2 grudnia 1970 r. w sprawie winnic, win i napojów spirytusowych.
- Dekret nr 835/72 z dnia 23 marca 1972 r., rozporządzenie w sprawie ustawy nr 25/1970.
- Dekret królewski nr 4189/82 z dnia 29 grudnia 1982 r. dotyczący przekazania funkcji i urzędu z administracji państwowej na wspólnotę autonomiczną Galicji w sprawie nazw pochodzenia, uprawy winorośli i produkcji wina, a także szkolenia zawodowego w dziedzinie rybactwa morskiego.
- Dekret Królewski nr 728/1998 z dnia 8 lipca 1998 r. ustanawiający przepisy dotyczące nazw pochodzenia własnych i generycznych produktów rolno spożywczych innych niż produkty winiarskie.
- Dekret królewski nr 1414/2005 z dnia 25 listopada określający procedurę rozpatrywania wniosków o wpis do wspólnotowego rejestru chronionych oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia.