

Bejegyzési kérelem közzététele a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló 509/2006/EK tanácsi rendelet 8. cikkének (2) bekezdése alapján

(2012/C 239/05)

Ezzel a közzététellel az 509/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 9. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK BEJEGYZÉSÉRE VONATKOZÓ KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

„MOULES DE BOUCHOT”

EK-sz.: FR-TSG-0007-0048-28.12.2006

1. A kérelmező csoportosulás neve és címe:

Név: Groupement des mytiliculteurs sur bouchots (GMB)
Cím: 122 rue de Javel
75015 Paris
FRANCE
Tel. +33 112974844
Fax —
E-mail: gmb@cnc-france.com

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Franciaország

3. Termékleírás:

3.1. Bejegyzendő elnevezés:

„Moules de bouchot”

A „moules de bouchot” elnevezés bejegyzése iránti kérelem kizárólag annak francia nyelven történő bejegyzésére irányul.

Forgalomba hozatalkor a termék címkéjén feltüntethető az Európai Unió többi hivatalos nyelvére fordítandó kiegészítendő megjelölés, miszerint „a terméket franciaországi hagyományok szerint állították elő”.

3.2. Az elnevezés:

önmagában különleges

a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

Cölöpös kagylótenyésztés alatt a kagylók olyan formában történő termelése értendő, amelyhez függőleges, szabályosan elhelyezkedő és legalacsonyabb apály idején teljesen vagy részben szárazra kerülő cölöpöket vesznek igénybe.

3.3. Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?

Bejegyzés az elnevezés fenntartásával

Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

3.4. A termék típusa:

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

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.5. *Annak a mezőgazdasági terméknek vagy élelmiszernek a leírása, amelyre a 3.1. pontban feltüntetett elnevezés vonatkozik:*

E termékleírás csak a „moules de bouchot” elnevezésű termékekre vonatkozik, amelyek esetében a kagylók tenyésztése kizárólag az árapályövezetekben elhelyezett cölöpökön, természetes élőhelyükről begyűjtött lárvák felhasználásával történik. A halászati termékek, valamint az egyéb módon tenyésztett kagylók nem tartoznak ide.

A „moules de bouchot” hagyományos különleges termékkel szemben elvárás, hogy a kagylók frissek, egészségesek és még élők legyenek.

A „moules de bouchot” tenyésztéséhez rendszerint két kagylófajt, a *Mytilus edulis*-t és a *Mytilus galloprovincialis*-t (vagy e két faj hibridjeit) használják.

E két faj kiválasztására azért került sor, mert:

- megélnék az árapályövezetekre jellemző, e termékleírásban olvasható tenyésztési feltételek között,
- a tenyésztési mód és a tenyésztési idő e fajok tekintetében garantálja a termék különlegességét és egységességét.

A „moules de bouchot” sajátos anatómiai és érzékszervi jellemzőit tehát egyrészt a tenyésztésre kiválasztott kagylófajokra, másrészt az egyedi tenyésztési módszerre lehet visszavezetni.

3.5.1. *Anatómiai jellemzők*

A kagyló héját két szabályos formájú teknő alkotja, amelyek színe a sötétbarnától a palakékig változik, és amelyek egyenletes felszínét a kagyló életkorára következtetni engedő koncentrikus növekedési körök borítják. A kagyló vastagsága legalább 12 mm.

E kagylók jellegzetessége, hogy két sajátos szervvel rendelkeznek: a helyváltoztatás lehetőségét biztosító lábakkal, valamint az állat testének különböző felületekre történő rögzítését elősegítő kagylóselymet előállító miriggyel.

A kagylók tenyésztési módja, azaz az apály következtében rendszeres időközönként szárazra kerülő parti területeken történő cölöpös tenyésztés lehetővé teszi, hogy:

- erős záróizmok fejlődjenek ki, amelyeknek köszönhetően a kagyló az apály ideje alatt sem nyílik ki,
- a betakarítás idejére a levegőnek és a napsugaraknak való gyakori kitettség révén a kagyló héja ellenállóbb és keményebb legyen.

A cölöpökön tenyésztett kagylók a héjat kitöltő hús nagyságában is különböznek a többi kagylótól, és e tekintetben jelentős homogenitás jellemzi őket. A „moules de bouchot” esetében a húsarány Lawrence és Scott index szerinti értéke meghaladja a 100-at vagy azzal egyenlő.

A „moules de bouchot” elnevezésű termékek nem tartalmazzak továbbá idegen testeket és anyagokat (rákok, homokszemcsék), héjuk tiszta (sem alga, sem iszap vagy homok nem borítja), mivel amikor egy kötél vagy egy úgynevezett „boudin” (tömlő formájú, növendék kagylókkal töltött háló) segítségével a cölöpre helyezik őket, a kötél vagy a tömlős háló legalsó részének legalább 30 cm-rel a föld felett kell lennie.

3.5.2. *Érzékszervi jellemzők*

A főtt hús krémszínűtől a narancssárgába hajló színe egyrészt az elfogyasztott tápláléktól függően (a fitoplankton magas karotin- és A-vitamin-tartalma), másrészt annak függvényében, hogy a kagyló melyik fejlődési (reprodukciós) szakaszban tart. A „moules de bouchot” húsa omlós, puha és nem lisztes, a termelés módja biztosítja ugyanis, hogy a puhatestű jobban ellenáll a kiszáradásnak (ez igaz a már csomagolt, szállított, raktáron tartott és forgalomba helyezett termékre is).

A sajátos tenyésztésnek köszönhetően nyoma sincs pl. iszap miatti kellemetlen íznek vagy szagnak, hiszen a kagyló a növekedése során nem kerül kapcsolatba a talajjal.

Az előállítási módot ismertető 3.6. fejezet részletesen bemutatja azokat a módszereket, amelyekkel a fenti kritériumok közül egyesek az értékesítésre alkalmas kagylók tételei tekintetében mérhetők.

3.6. *Annak az előállítási módnak a leírása, amely alapján a 3.1. pontban feltüntetett elnevezésű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert előállítják:*

A „moules de bouchot” tenyésztési folyamata a következő lépésekből áll:

3.6.1. *A cölöpök elhelyezése*

A kagylókat az árapály járta parti sávban található tenyésztési területen kialakított parcellákon vagy azok egy részén tenyésztik. E parcellák a partszakasz hullámmozgás hatása alatt álló részein, az árapály legalacsonyabb és legmagasabb vízszintjei között találhatóak, méretük pedig a part legmagasabb dagály idején megfigyelhető lejtéséhez igazodik.

A cölöpök egymást követő sorokban, lépcsőzetesen helyezkednek el a partszakasz legmagasabb részéről kiindulva a tenger felé haladva. A magasabban fekvő területeken található cölöpök az emberi fogyasztásra alkalmas méretet elért kagylók tárolására szolgálnak.

Valamennyi parcella egymással párhuzamos, függőleges irányú cölöpöket tartalmaz, amelyek a partvonalra merőleges egyenes mentén rendeződnek, az alábbi eloszlás és sűrűség szerint:

— 100 m hosszúságú hármason 350 cölöp

— 100 m hosszúságú dupla vonalon 250 cölöp

— egyetlen 100 m hosszúságú vonalon 200 cölöp

3.6.2. *A lárvák gyűjtése és szállítása*

A kagyló fejlődése során az alábbi szakaszokon megy keresztül:

— *lárva*: amikor az állat apró mérete még lehetővé teszi a helyváltoztatást. A kollektorokon (kenderből és/vagy kókuszából készült rostból) gyűjtött lárvák vagy saját lábukon (kúszva), vagy a vízoszlop erejét kihasználva (lebegve) képesek leválni a szóban forgó kollektorról;

— *kagylólárva*: a cölöpökre helyezést megelőző fejlődési szakasz, amikor az állatok már a kollektorhoz tapadnak,

— *növendék kagyló*: amikor a túlzottan nagy mennyiségben előforduló kagylólárvát eltávolítják, és a későbbi cölöpökre helyezés céljával egy tömlős hálóba teszik őket (ez a módszer az úgynevezett „boudinage”),

— *fiatal kagyló*: a cölöpökön végérvényesen elhelyezett kagylólárva vagy növendék kagyló.

3.6.2.1. *A lárvák kollektorokon történő gyűjtése*

A „moules de bouchot” tényleges tenyésztését megelőzően a kagylók lárváinak egy megfelelő, természetes és biológiailag lebontható anyagokból készített, úgynevezett kollektoron kell megtapadniuk.

A lárvák gyűjtése a tengerpart arra alkalmas, az érintett tagállam illetékes hatóságai által e célra kijelölt és elismert területein történik, amelyek szerepelnek a megfelelő tengeri nyilvántartási rendszerben, és a helyszín pontos beazonosítását lehetővé tévő azonosító jelöléssel vannak ellátva. Ezek többnyire lárvákban természetesen gazdag területek, ahol a tenger hullámai gondoskodnak azok folyamatos utánpótlásáról.

A lárvákat közvetlenül a cölöpökről is lehet gyűjteni.

3.6.2.2. A lárvák kollektorokon történő szállítása

A kagyló tenyésztésére kialakított parcellák sokszor nagy távolságra fekszenek attól a területtől, ahonnan a lárvák származnak. Ebben az esetben a lárvaival borított köteleket el kell szállítani a gyűjtés helyszínéről az egyes tenyésztési területekre.

Rögzülésüket követően a lárvák fejlődésnek indulhatnak, hogy kagylólárva legyen belőlük. Az átalakulási folyamat vagy a tenyésztési területen belül megfelelő részen elhelyezett köteleken, vagy közvetlenül a cölöpökön megy végbe.

3.6.3. A kagylók cölöpökön történő tenyésztése és betakarítása

3.6.3.1. Telepítés

Telepítés alatt tulajdonképpen a kagylólárvaival borított kötelek cölöpök köré tekerése és rögzítése értendő.

A telepítés másik formája az, amikor a növendék kagylókat tartalmazó tömlős hálót csavarják a cölöp köré.

A növendék kagylók a helyszínen tenyésztett, az ugyanazon évben kagylólárvaival beültetett cölöpön túl nagy mennyiségben előforduló, ezért onnan eltávolított kagylólárvákból fejlődnek ki.

Kivételes esetben, ha túl kevés lárva található a köteleken, és az illetékes hatóság az érintett tagállam jogszabályaival összhangban erre engedélyt ad, lehetőség van olyan természetes kagylópadokról begyűjtött növendék kagylókkal feltölteni a cső alakú hálót, amelyek a tenyésztési területekre vonatkozó egészségügyi ellenőrzések alatt állnak.

Keltető medencék és ívató tavak igénybevétele semmilyen körülmények között nem engedélyezett.

A kagylók tenyésztése a parti területek kifejezetten ezt a célt szolgáló parcelláin vagy a parcellák egyes részein elhelyezett cölöpökön történik. A „moules de bouchot” termelése során használt függőleges cölöpök magassága nem haladhatja meg a 6 métert, és annak érdekében, hogy a kagylólárva rögzítését követően ne lehessen a cölöpöket a helyükről elmozdítani, bizonyos mélységben a talajba kell süllyeszteni őket. A cölöp lárvaival beültetett része nem haladhatja meg a 3,5 métert.

A telepítés során a cölöpön elhelyezett kötél vagy tömlős háló legalsó részének legalább 30 cm-re a talaj fölött kell lennie.

3.6.3.2. Tenyésztés

A cölöpökre telepítés és a kagylók forgalomba hozatalát előkészítő munkafázis között legalább 6 és legfeljebb 24 hónapnak kell eltelnie.

A tenyésztés céljából a cölöpöket megfelelő számú egyeddel kell beborítani. Fejlődésük során a cölöphöz közel eső, belső kagylók lassabban növekednek, mint annak külső részein található társaik. Előfordul, hogy a fejlődő kagylókat egy másik cölöpre helyezik át: a kagylók külső rétegét ekkor eltávolítják, majd tömlős hálóba juttatva az új cölöp köré erősítik őket. E gyakorlat francia neve „boudinage”.

Az egyedeket fejlődésük során több alkalommal áthelyezhetik egy újabb cölöpre.

Az így megtöltött tömlős hálók általában az árapályövezet magasabb részein talajba vert cölöpökön találhatók.

3.6.3.3. Betakarítás

A betakarítás a 3.6.3.2. pontban tárgyalt tenyésztési szakasz befejeztével veszi kezdetét. Ennek során a kagylófürtöket kézzel vagy géppel lefejtik a cölöpökről.

Tilos a cölöpről leesett kagylókat összegyűjteni.

3.6.4. Tisztítás és tárolás

A betakarítást követően a kagylókat megtisztítják, tárolják, majd becsomagolják.

3.6.4.1. Tisztítás

Erre a munkafázisra akkor kerül sor, ha a kagyló termelésében és értékesítésében érintett tagállam hatályos jogszabályai szerint az emberi fogyasztásra alkalmassá tétel érdekében indokolt a tisztítás.

A betakarítás után:

- a kagylókat egy zárt, rácsos tartály segítségével tározókba helyezik, amelyeket meghatározott ideig az árapály járta parti sáv „moules de bouchot” tenyésztésére használt parcelláin vagy azok egyes részein tartanak,
- a kagylókat egy zárt, rácsos tartály segítségével a tisztítóközpontokban, illetve a feladóközpontokban található, tengervízzel táplált, le nem süllyeszthető medencékbe helyezik.

A kagylók tározókban és medencékben történő tartásának hossza nem haladhatja meg a 15 napot.

3.6.4.2. Tárolás

A tárolás vagy magánál a termelőnél történik (amennyiben a termelő a kagylók értékesítésével is foglalkozik), vagy engedélyezett feladóközpontokban (vagy csomagolóközpontokban). A tárolás a kagylók esetleges tisztítását követő és a termék csomagolását megelőző munkafázis, amelynek során lesüllyeszthető vagy le nem süllyeszthető medencékben vagy tartályokban helyezik el őket.

A tárolás akkor kezdődik, amikor a kagylókat a tenyésztés helyén kiemelik a vízből, és a csomagolás pillanatáig tart; e szakasz maximum 15 napot vehet igénybe. A kagylókat nem lehet 8 napnál tovább le nem süllyeszthető tartályokban tárolni.

3.6.5. Csomagolás (feldás)

A kagylókat a tisztító tározóban vagy medencében történő esetleges tárolást követően a feladóközpontban szétválasztják egymástól, megmossák és kiválogatják.

A nagyság szerinti osztályozáshoz használt eszköz rácsai közötti minimális távolság 12 mm-ben lett megállapítva.

A „moules de bouchot” hagyományos különleges termék esetében követelmény, hogy a becsomagolt kagylók vastagsága legalább 12 mm legyen, és a kagylók maximum 5 %-a lehet méreten aluli.

A minimális húсарány mérésére a Lawrence és Scott index használatos, az alábbi képlet szerint:

Húсарány = a hús szárazsúlya * 1 000 / (teljes súly – a kagyló héjának a súlya)

A mérést egyszerűsített képlet segítségével is el lehet végezni:

Egyszerűsített arány = a hús súlya főzés után / teljes súly főzés előtt

Ahhoz, hogy a kagylókat hagyományos különleges termékként lehessen forgalomba hozni, a Lawrence és Scott indexen mért értéknek el kell érnie a 100-at.

Kivételes esetekben (amikor a természetes táplálkozási feltételek kedvezőtlenül alakulnak), kellően indokolt kérelem benyújtását követően az érintett tagállam illetékes hatóságai engedélyezhetik, hogy egy adott betakarítás tekintetében a csomagolásra szánt kagylók húсарánya a fent ismertetett érték alatt maradjon. A húсарány azonban semmi esetre sem lehet 10 %-kal a minimális 100-as érték alatt.

Előírás továbbá, hogy a kagylók:

- kívülről tiszták legyenek,
- élők legyenek.

A „moules de bouchot” elnevezésű termék legfeljebb 15 kg-os kiszerelésben kerülhet csomagolásra és értékesítésre, amelyhez vagy 2–15 kg-os zsákokat, vagy 0,5–7 kg-os dobozokat lehet használni.

3.6.6. Közvetlen fogyasztásra történő értékesítés

A „moules de bouchot” megjelöléssel ellátott kagylókat tartalmazó minden egyes csomagolás címkézésének tartalmaznia kell az alábbiakat:

- A „moules de bouchot” hagyományos különleges termék elnevezése, a következő követelmények szerint:

- a címkén szereplő legnagyobb karakterrel feltüntetve,
 - azonos betűtípust használva, ahol a betűk vastagsága és magassága nem tér el egymástól,
 - egységes színben,
 - az elnevezést alkotó szavakat egymás után írva.
- A „hagyományos különleges termék” megjelölés és a HKT-logó (ez utóbbi közvetlenül a megjelölés elnevezése előtt vagy után, közbevetett megjegyzések nélkül).
 - Az összes többi megjelölés, úgy mint az előírások szerint kötelezően feltüntetendő információk, egyértelműen el kell, hogy különüljenek a hagyományos különleges termék elnevezésétől.

3.7. *A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága:*

A „moules de bouchot” sajátos tulajdonságait a tenyésztési feltételekre, módszerekre és a tenyésztési időre lehet visszavezetni, amelyek együttesen biztosítják a szóban forgó termék minőségét és egységességét. Ezen egyedi jellemzők a következők:

Kemény héj

Az árapályövezetben történő tenyésztésnek köszönhetően a kagylók rendszeresen szárazra kerülnek, a levegőnek és napsugárzásnak való gyakori kitétség pedig igen ellenállóvá teszi a kagyló héját. Ez a titka a „moules de bouchot” páratlanul kemény héjának.

Erős záróizom, valamint omlós és puha szerkezetű, nem lisztes hús

Az árapály járta parton elhelyezett cölöpökön tenyésztett kagylók erős záróizmokkal rendelkeznek, ez segít ugyanis a héjat az apály ideje alatt mindvégig zárva tartani. A kagyló húsa ennek megfelelően omlós, puha szerkezetű és nem lisztes, hiszen a héj a csomagolás, a szállítás, a tárolás és az értékesítés fázisaiban is jól összezárt marad.

A főtt húsa színe a krémszínűtől a narancssárgáig terjed

A kagylókat kellően szellősen, fitoplanktonban gazdag környezetben tenyésztik, és e feltételek garantálják a hús többé-kevésbé állandó, a krémszínűtől a narancssárgáig terjedő színét. A csomagolásban legfeljebb 10 %-ban fordulhat elő ettől eltérő színű kagyló.

Tiszta, továbbá az iszap kellemetlen szagától és idegen testektől mentes

A „moules de bouchot” héja tiszta, a kagyló maga nem tartalmaz idegen testeket és anyagokat (rákok, homokszemcsék), nincs sem iszapra emlékeztető szaga, sem íze, ugyanis amikor a kötél vagy a tömlős háló segítségével a cölöpökre helyezik őket, azok legalsó részének legalább 30 cm-rel a föld felett kell lennie. A cölöpön tenyésztett kagyló tehát nem érintkezik a talajjal.

Egységes húсарány, amelynek index szerinti értéke legalább 100

Mivel a cölöpsorok homogén módon, egymástól megfelelő távolságra helyezkednek el, és a kagylók egyenletesen borítják be a cölöpöket, az árapály járta parti sáv egységnyi vízmennyiségére közel azonos számú kagyló jut.

Az egyedek ennek köszönhetően fel tudják venni a tengervíz különböző rétegeiben előforduló tápanyagot, így a héjat kitöltő hús nagysága homogén képet mutat (a Lawrence és Scott index szerinti minimális értéke 100).

3.8. *A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos jellege:*

A „moules de bouchot” hagyományos jellegét a következő tulajdonságok adják:

- a kagylótenyésztés ezen formája még mindig fából készült, egymáshoz képest egy vonal mentén elhelyezkedő, függőleges cölöpökön valósul meg,
- a kagylók növekedésük folyamán kizárólag a tengeri környezetben természetesen jelen lévő tápanyagokat vesznek magukhoz.

A tenyésztés során a termelő mindvégig fontos szerepet tulajdonít az ellenőrzésnek, és a kagylók egyenletes növekedése érdekében a növedék kagylókat másik cölöpre áthelyezve gondoskodik arról, hogy mindig megfelelő mennyiségű kagyló borítsa be azokat.

3.8.1. A cölöpös kagylótenyésztés története

A kagylók cölöpön történő tenyésztése egészen 1235-ig nyúlik vissza. A történet szerint az ír Patrick Walton 1235-ben hajótörést szenvedett az Aiguilloni-öbölben: „(...) egyetlen túlélőként Esnandes-ban telepedett le, és hogy életben maradjon, egy speciális háló (allouret) segítségével madarakat fogott. A hálót hatalmas, iszapba vert karókra rögzítve a víz szintje felett feszítette ki. Kis idő elteltével feltűnt neki, hogy kagylók telepedtek meg a karókon, ezek mérete és minősége ráadásul meghaladta a vadon élő kagylókét. Ekkor döntött úgy, hogy megpróbálja tenyészteni őket” (Marteil, 1979).

Ezért oszlopsorokat süllyesztett a talajba, amelyeken megjelentek és növekedésnek indultak a kagylók. A karókat „a *bout* (kerítés) és *choat* vagy *chot* (fából készült) összetételű kelta eredetű szó” nyomán „*bouchot*” névre keresztelte (Marteil, 1979).

A kagylótenyésztés a mai napig ezen az elven történik, az ehhez használt eszközök a technikai újításoknak köszönhetően természetesen valamelyest fejlődtek.

Évszázadokon keresztül a kagylótenyésztés iránt érdeklődő szerzők írásaiban az olvasható, hogy a tenyésztés gyakorlata az idő elteltével is csak kevésbé tér el az ír Walton által kifejlesztett módszertől. Coste (1855) például így fogalmazott: „(...) [Walton] módszere oly tökéletesen kielégítette az új iparág állandó igényeit, hogy az itt élők közel nyolc évszázad távlatában is az ő nyomdokaiban haladva újízik a kagylótenyésztést, amely hagyománnyá nőtte ki magát.”

1930-tól a karókat fatörzsből készített, a hagyományos karóknál sokkal ellenállóbb, szélesebb és időtállóbb cölöpök váltották fel.

A tenyésztőtelepek 1950 után eszközölt változtatásait a kagylótenyésztést szabályozó első törvények megszületése eredményezte. E területek állami tulajdonba kerültek, és ennek megfelelően az engedélyezés és a felügyelet központosított módon történt; a V-alakú cölöpök használatát arra hivatkozva betiltották, hogy ezek a parti sáv gyors feliszapolódásához vezetnek. A cölöpöket ezután a partvonalra merőleges, egymással párhuzamos vonalak mentén kellett elhelyezni. Felállításuk is előírásokhoz kötött, a szabályok azonban a környezeti adottságoktól, a talaj típusától, az adott területre jellemző áramlási viszonyoktól, a tenger tápanyagban való gazdagságától és néhány más tényezőtől függően régióról régióra változnak.

A minél nagyobb produktivitás jegyében a tenyésztési módszer fejlődött ugyan, de a telepek továbbra is a vonalak mentén elhelyezett cölöpöket használva működnek.

3.8.2. A cölöpök lépcsős elhelyezése

Coste 1855-ös feljegyzései szerint a cölöpök 4 különböző szinten sorakozhatnak.

A cölöpök elhelyezése során jelenleg is ez a bevett gyakorlat. A parti sáv lejtését kihasználva a cölöpök egymást követő sorokban húzódnak a partszakasz legmagasabb részeiről kiindulva a tenger felé haladva. A magasabban fekvő területeken található cölöpök az emberi fogyasztásra alkalmas méretet elért kagylók tárolására szolgálnak.

3.8.3. Természetes környezetben történő tenyésztés

A „*moules de bouchot*” elnevezés szigorúan természetben tenyésztett kagylókra alkalmazható. A megtermékenyítés a tengerben, természetes úton, emberi beavatkozás nélkül történik, és a kagylók tápanyagául is kizárólag a vízben természetesen előforduló, élő fitoplanktonok szolgálnak. A kagylók fejlődése során semmilyen vegyi kezelés nem engedélyezett a tengeri környezetben.

3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

Vizsgálati tételek	Küszöbértékek	Értékelési módszer	Ellenőrzés minimális gyakorisága
A cölöpök helye	A cölöpök 100 %-a az árapályövezetben	Szemrevételezés és/vagy iratellenőrzés	Minden évben a termelők 20 %-a

Vizsgálati tételek	Küszöbértékek	Értékelési módszer	Ellenőrzés minimális gyakorisága
A cölöpök elhelyezkedésének sűrűsége	Legfeljebb: — 350 cölöp/100 m (hármás vonal) — 250 cölöp/100 m (dupla vonal) — 200 cölöp/100 m (egyetlen vonal)	Iratellenőrzés	Minden évben a termelők 20 %-a
Talajjal vagy iszappal történő érintkezés hiánya	Cölöpök 100 %-a	Szemrevételezés és/vagy iratellenőrzés	Minden évben a termelők 20 %-a
A kagyló fejlődési ciklusa a cölöpön	A termelés 100 %-a	Szemrevételezés és/vagy iratellenőrzés	Minden évben a termelők 20 %-a
A fejlődési ciklus hossza	Legalább 6 és legfeljebb 24 hónap	Iratellenőrzés	Évente kétszer
A főtt hús színe	Krémszínűtől a narancssárgáig A kagylók maximum 10 %-a lehet ettől eltérő színű	Mérés	Évente kétszer
Laboratóriumi vizsgálat	Lawrence és Scott index szerinti legalább 100-as érték és legalább 12 mm-es vastagságú kagyló A kagylók maximum 5 %-a lehet 12 mm-nél vékonyabb	Mérés és/vagy iratellenőrzés	Évente kétszer Kiegészítő önellenőrzés kéthavonta

4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek:

4.1. Név és cím:

Név: CERTIS
Cím: Immeuble Le Millepertuis
Les Landes d'Apigné
35650 Le Rheu
FRANCE

Tel. +33 299608282
E-mail: certis@certis.com.fr

állami magán

4.2. A hatóság vagy szerv konkrét feladatai:

A termékleírásnak való megfelelés Franciaországban történő ellenőrzéséért felelős, az EN 45011 sz. szabvány szerint akkreditált szerv. A megnevezett felügyeleti szerv feladata a termékleírásban foglaltak teljes körű ellenőrzése.