

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 239/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA STG
REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO

«MOULES DE BOUCHOT»

N. CE: FR-TSG-0007-0048-28.12.2006

1. Nome e indirizzo del richiedente:

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

2. Stato membro o paese terzo:

Francia.

3. Disciplinare del prodotto:

3.1. Nome per la registrazione:

«Moules de bouchot».

La registrazione del nome «moules de bouchot» è richiesta solo in francese.

Al momento della commercializzazione, è possibile aggiungere una dicitura complementare da tradurre nelle altre lingue ufficiali dell'Unione europea in cui si precisi che il prodotto è stato «ottenuto conformemente alla tradizione della Francia».

3.2. Si tratta di un nome:

- specifico in sé e per sé
- che indica la natura specifica del prodotto agricolo o alimentare

Per allevamento su «bouchot» si intende la produzione di mitili su pali verticali allineati e infissi ordinatamente che, durante la bassa marea, sono visibili completamente o parzialmente.

3.3. La domanda prevede l'uso riservato del nome ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006:

- Registrazione con l'uso riservato del nome
- Registrazione senza l'uso riservato del nome

3.4. Tipo di prodotto:

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.5. *Descrizione del prodotto agricolo o alimentare a cui si riferisce il nome di cui al punto 3.1:*

Il campo d'applicazione di questo disciplinare riguarda unicamente i prodotti denominati «moules de bouchot», ovvero cozze di allevamento ottenute esclusivamente su pali infissi nella sabbia delle battigie da larve catturate nel loro ambiente naturale. I prodotti della pesca e tutte le altre forme di allevamento ne sono esclusi.

I mitili che possono essere tutelati dalla STG «Moules de bouchot» sono freschi, interi e vivi.

Due sono le specie coltivate per produrre le «moules de bouchot»: il *Mytilus edulis* e il *Mytilus galloprovincialis* (oppure ibridi fra queste due specie).

Queste specie corrispondono a prodotti selezionati per la loro capacità di vivere:

- in condizioni di allevamento sui litorali in base alla definizione del presente disciplinare,
- secondo i metodi e la durata di allevamento che consentono di garantire la specificità e la regolarità dei prodotti.

Le caratteristiche anatomiche ed organolettiche delle «moules de bouchot» sono legate sia alle caratteristiche di tali specie sia alle particolari modalità della loro produzione.

3.5.1. *Caratteristiche anatomiche*

La conchiglia è costituita da due valve lisce e di forma regolare, di colore che va dal marrone scuro al blu ardesia, con cerchi concentrici che rappresentano le fasi di crescita. Lo spessore minimo delle valve è di 12 mm.

Le cozze sono caratterizzate dalla presenza di due organi specifici: il piede, che rende possibile gli spostamenti, e la ghiandola bissogena che secerne il bisso, insieme di filamenti che permette alla cozza di attaccarsi ad un supporto.

Il tipo di produzione su palo, lungo la battigia, in zone di frequente esondazione, consente:

- l'ottenimento di muscoli adduttori forti, tali da permettere alla conchiglia di rimanere chiusa durante l'intero periodo di esondazione,
- l'ottenimento di una conchiglia più resistente e più solida al momento della raccolta in quanto, rimanendo frequentemente esposta all'aria aperta ed al sole, essa si indurisce.

I mitili prodotti su palo si contraddistinguono per il tasso di carne e, soprattutto, per l'omogeneità delle partite di mitili sotto questo profilo. Detto tasso di carne è misurato dall'indice di Lawrence e Scott che, nel caso delle «moules de bouchot», è pari (o superiore) a 100.

Inoltre, le «moules de bouchot» non contengono corpi estranei (granchi, granelli di sabbia) e le valve sono pulite (senza alghe né fanghiglia né sabbia) in quanto si lascia sempre una distanza minima di 30 centimetri fra il suolo e il livello inferiore della fune sul palo.

3.5.2. *Caratteristiche organolettiche*

Il colore della carne cotta va dal beige al giallo tendente all'arancio, più o meno pronunciato, a seconda dell'alimentazione delle cozze (elevato tenore di carotene e di vitamina A del fitoplancton) e in base allo stadio fisiologico (fase di riproduzione). La carne delle «moules de bouchot» è morbida, vellutata, non farinosa; questo tipo di allevamento garantisce infatti una migliore resistenza del mollusco all'esondazione (prodotto condizionato, trasportato, immagazzinato e messo in vendita).

Il tipo di allevamento consente di evitare la formazione di sapori e odori spiacevoli come quelli provenienti dalla fanghiglia, dal momento che le cozze non vengono a contatto con il suolo.

Le modalità di valutazione di alcuni di questi criteri per le partite di mitili pronte per la vendita sono descritte al punto 3.6 relativo al metodo di ottenimento.

3.6. *Descrizione del metodo di produzione del prodotto agricolo o alimentare di cui al punto 3.1:*

La produzione delle «moules de bouchot» si articola nelle seguenti fasi:

3.6.1. *Impianto delle cozze*

Le cozze sono allevate nell'ambito di appezzamenti o di parti di appezzamenti all'interno della zona di miticoltura lungo le coste. Queste zone costiere sono esposte all'azione meccanica delle onde, ubicate fra i limiti superiori ed inferiori dell'ampiezza delle maree, la cui larghezza è proporzionale al grado di pendenza del litorale quando l'alta marea è al culmine.

I pali vengono disposti in file successive procedenti dalla parte più alta del litorale man mano fino al mare. Le file nella parte più alta della costa costituiscono un luogo di deposito per le cozze che hanno raggiunto le dimensioni desiderate per il consumo.

Ciascun appezzamento contiene file parallele di pali disposti verticalmente in modo da formare un angolo retto con la costa; la loro distribuzione e densità massima sono precisate come segue:

- 350 pali per fila tripla di 100 m,
- 250 pali per fila doppia di 100 m,
- 200 pali per fila semplice di 100 m.

3.6.2. *Cattura e trasporto delle larve*

Le diverse fasi di evoluzione delle cozze sono denominate come segue:

- larva pelagica: le sue dimensioni ridotte le consentono ancora di muoversi. Le larve catturate mediante appositi collettori (funi di canapa e/o di cocco) sono ancora in grado di staccarsene servendosi del piede per strisciare oppure galleggiando nella colonna d'acqua,
- larva di cozze: in questa fase le larve si attaccano saldamente su un collettore prima dell'impianto sui pali,
- novellame: le larve, presenti in abbondanza, sono prelevate per essere introdotte nelle reti tubulari («boudins») che vengono poi avvolte sui pali (operazione denominata *boudinage*),
- giovane cozza: dopo l'impianto definitivo delle larve o del novellame sui pali.

3.6.2.1. *Cattura delle larve di cozze mediante i collettori*

Questa fase preliminare dell'allevamento delle «moules de bouchot» propriamente detto consiste nel favorire la fissazione delle larve di cozze su appositi substrati naturali costituiti da fibre naturali e biodegradabili denominati collettori.

L'insediamento delle cozze avviene in siti del litorale marittimo adatti allo scopo, dichiarati e riconosciuti, figuranti in un catasto marittimo e contrassegnati mediante un numero di identificazione che ne consente l'esatta localizzazione da parte delle competenti autorità dello Stato interessato. L'insediamento avviene in siti verso i quali le correnti marine apportano in maniera del tutto naturale un gran numero di larve.

Le larve possono essere impiantate anche direttamente sui pali.

3.6.2.2. Trasporto delle larve sui collettori

Numerosi siti di allevamento sono privi di zone di cattura nelle immediate vicinanze; in tal caso le funi devono essere trasportate dalle zone di cattura fino alle varie zone di allevamento.

Una volta saldamente ancorate, le larve danno vita al novellame, che si sviluppa su funi poste in appositi «cantieri di adattamento» all'interno della zona di allevamento oppure direttamente sui pali.

3.6.3. Allevamento delle cozze sui pali e raccolta

3.6.3.1. Inseminazione

L'inseminazione consiste nell'arrotolare e fissare sui pali le funi di novellame.

L'inseminazione può anche avvenire mediante arrotolamento sui pali delle reti tubulari nei quali è stato precedentemente introdotto il novellame.

Il novellame proviene da larve allevate nella zona ed estratte dall'eccedenza di altri pali inseminati durante lo stesso anno di produzione.

Nel caso eccezionale di penuria di larve sulle funi, e previa autorizzazione delle competenti autorità dello Stato interessato, è possibile pescare il novellame, mediante introduzione nelle reti tubulari, da terreni naturali oggetto di sorveglianza sanitaria relativa ai siti di produzione conformemente alla normativa in vigore nello Stato interessato.

In nessun caso è consentito il ricorso a prodotti di allevamento.

Le cozze vengono allevate su pali piantati in appezzamenti o in parti di appezzamenti lungo i litorali. Le «moules de bouchot» vengono allevate su pali verticali la cui altezza massima è sei metri, parzialmente conficcati nel terreno ed inamovibili una volta che il novellame vi si è attaccato. La parte di palo inseminato è limitata a 3,50 metri.

Un'altezza minima di 30 centimetri fra il suolo e il livello inferiore della corda o della fune viene rispettata al momento dell'impianto sul palo.

3.6.3.2. Allevamento

Questa fase — dall'impianto sui pali fino all'inizio delle operazioni che precedono la commercializzazione — dura da un minimo di sei mesi ad un massimo di 24 mesi.

L'allevamento sui pali consiste nell'impiantarvi un numero ottimale di mitili. Durante la fase dello sviluppo le cozze situate sullo strato esterno ingrassano prima di quelle più vicine al palo. Le cozze possono essere trasferite su nuovi pali durante la fase dello sviluppo: lo strato superficiale di cozze è raccolto ed inserito in una rete tubulare che viene arrotolata intorno ad un nuovo palo. Si tratta della cosiddetta operazione di *boudinage*.

In tal modo, gli animali potranno essere trasferiti su nuovi pali più volte durante la fase di sviluppo.

I rotoli così formati vengono generalmente fissati su pali siti nella parte più alta della battigia.

3.6.3.3. Raccolta

La raccolta avviene al termine della fase di allevamento di cui al punto 3.6.3.2. Essa consiste nel prelevare i grappoli di cozze dai pali e può essere manuale o meccanica.

La raccolta delle cozze cadute alla base dei pali è vietata.

3.6.4. Purificazione e stoccaggio

La fase di purificazione e di stoccaggio ha inizio dopo la raccolta delle cozze e termina con il confezionamento.

3.6.4.1. Purificazione

Quest'operazione viene realizzata ove ciò sia necessario per rendere le conchiglie atte al consumo umano, conformemente alla normativa in vigore nello Stato interessato dalla produzione e dalla commercializzazione del prodotto.

Essa viene effettuata dopo la raccolta:

- mediante conservazione in recipienti chiusi (reste) nell'ambito degli appezzamenti o delle parti di appezzamenti all'interno degli allevamenti delle «moules de bouchot»,
- per immersione in recipienti chiusi (reste) in bacini inaffondabili, alimentati con acqua di mare, allestiti nei centri di purificazione o di spedizione.

Nel caso in cui i mitili vengano posti in un bacino di riserva, il tempo ivi trascorso non può essere superiore a 15 giorni.

3.6.4.2. Stoccaggio

Questa fase può svolgersi o presso lo stesso produttore della fase «Allevamento» nel caso di un produttore che sia al tempo stesso lo speditore o presso un centro di spedizione (o di condizionamento) riconosciuto. Lo stoccaggio è una fase di conservazione dei prodotti prima del condizionamento, per deposito in bacini affondabili o inaffondabili dopo la fase di purificazione, se necessario.

La durata massima dello stoccaggio è di 15 giorni a partire dal momento di uscita dall'acqua della zona di allevamento sino al condizionamento. La durata massima del soggiorno in bacini inaffondabili è di otto giorni.

3.6.5. Confezionamento (ovvero fase di spedizione)

Dopo essere eventualmente rimaste in appositi bacini di riserva o di purificazione, le cozze vengono sgranate, lavate e selezionate nei centri di spedizione.

La distanza minima fra le sbarre delle griglie adoperate per la calibratura delle cozze è di 12 mm.

Per poter beneficiare della SGT «moules de bouchot», le cozze delle varie partite, una volta condizionate, devono essere di spessore superiore o pari a 12 mm, con una proporzione massima del 5 % di cozze di spessore inferiore a 12 mm.

Il tasso minimo di carne è misurato in base all'indice di Lawrence e Scott come segue:

Indice di condizione = peso secco carni * 1 000 / (peso complessivo - peso valve).

Un indice cosiddetto «semplificato» può essere adoperato e misurato come segue:

I.S. (indice semplificato) = peso carni dopo la cottura / peso complessivo prima della cottura.

Le cozze selezionate per poter beneficiare della STG devono presentare un indice di condizione di Lawrence e Scott ≥ 100 .

In seguito a richiesta debitamente motivata, le competenti autorità dello Stato interessato possono, in circostanze eccezionali (ad esempio condizioni di alimentazione naturali sfavorevoli) modificare l'indice di riempimento delle cozze per un determinato raccolto. Tuttavia, questi valori non potranno mai essere inferiori al 10 % dell'indice minimo di 100.

Le cozze devono anche essere:

- pulite esternamente,
- vive.

Il condizionamento e la commercializzazione delle «moules de bouchot» avvengono in contenitori la cui capienza massima è di 15 kg. È possibile venderle anche in sacchi di capienza da 2 a 15 kg, oppure in vaschette da 0,5-7 kg.

3.6.6. Vendita ai consumatori

Sulle etichette di ogni singola confezione di cozze che possono essere tutelate dalla denominazione «Moules de bouchot» devono figurare:

- il nome della specialità tradizionale garantita «Moules de bouchot» iscritto:

- a caratteri della dimensione più grande figurante sull'etichetta,
- a caratteri identici, della stessa dimensione sia in altezza che in larghezza,
- a caratteri dello stesso colore,
- in un solo blocco,
- la dicitura «specialità tradizionale garantita» e il logo «STG» immediatamente prima o dopo il nome della specialità tradizionale garantita senza diciture intermedie,
- tutte le altre diciture, segnatamente le diciture obbligatorie ai sensi della normativa generale, devono essere separate in maniera distinta dal nome della STG.

3.7. *Carattere specifico del prodotto agricolo o alimentare:*

La specificità delle «moules de bouchot» poggia sulle proprietà elencate in appresso, conferite dalle condizioni, dai metodi e dalla durata dell'allevamento, che permettono di garantire la specificità e la regolarità dei prodotti:

Valve dure

Le modalità di produzione in zona di frequenti esondazioni e l'esposizione frequente della conchiglia all'aria aperta e al sole fanno sì che essa si indurisca. È per questo motivo che le valve delle «moules de bouchot» sono molto solide.

Un muscolo adduttore forte ed una consistenza morbida, vellutata, non farinosa

Le modalità di produzione in zone soggette a frequenti esondazioni consente altresì di ottenere muscoli adduttori forti, onde mantenere la conchiglia chiusa durante l'intero periodo di esondazione. La consistenza della carne resta morbida, vellutata e non farinosa poiché la conchiglia rimane ben chiusa durante le fasi di confezionamento, trasporto, stoccaggio e commercializzazione.

Colore fra il beige e il giallo-arancio della carne cotta

Le cozze di allevamento sono sufficientemente spaziate in un ambiente in cui il nutrimento fitoplanctonico è abbondante, il che conferisce alla loro carne una colorazione che va dal beige al giallo-arancio più o meno pronunciato. Un massimo del 10 % delle cozze presenta una colorazione diversa.

Pulizia e assenza di odori di melma e di corpi estranei

Le «moules de bouchot» presentano valve pulite, non contengono corpi estranei (granchi, granelli di sabbia), né alcun odore né sapore di fango, in quanto si lascia sempre una distanza minima di 30 centimetri tra il suolo e il livello inferiore della corda. La «moule de bouchot» non entra quindi in contatto con il suolo.

Tasso omogeneo di carne, che raggiunge un indice minimo di 100

La ripartizione omogenea e la scarsa densità di pali sulla battigia nonché la cura con cui si ripartiscono regolarmente le cozze sui pali fanno sì che il carico di cozze sia anch'esso ripartito regolarmente sull'insieme della massa d'acqua disponibile sulla battigia.

Le cozze possono quindi fruire degli elementi nutritivi presenti nell'acqua a diverse profondità, il che consente un riempimento omogeneo delle conchiglie, pari ad un valore minimo di 100 secondo l'indice di Lawrence e Scott.

3.8. *Carattere tradizionale del prodotto agricolo o alimentare:*

Il carattere tradizionale delle «moules de bouchot» si fonda sulle seguenti proprietà:

- questo allevamento è praticato sempre su pali lignei piantati verticalmente e perfettamente allineati,
- gli unici elementi nutritivi presenti nell'ambiente marino garantiscono la crescita delle cozze.

Il tipo di allevamento consiste in una sorveglianza notevole del prodotto da parte del miticoltoe e nelle manipolazioni di trasferimento del novellame per garantirne una crescita omogenea.

3.8.1. Allevamento su pali lignei

La tradizione dell'allevamento delle «moules sur bouchot» risale al 1235. Si narra che un irlandese di nome Patrick Walton naufragò nel 1235 nella baia dell'Aiguillon; «... Unico superstite, si stabilì a Esnandes e, per sopravvivere, iniziò a catturare uccelli servendosi di una rete particolare, il *filet d'allouret*, che stendeva al di sopra del mare ed era mantenuto da grandi pali conficcati nella melma. Ben presto si rese conto che su questi pali cominciarono ad attaccarsi cozze la cui crescita e qualità erano superiori a quelle delle cozze selvatiche. Decise quindi di dedicarsi all'allevamento di questi molluschi» (Marteil, 1979).

A tal scopo, egli piantò nella sabbia intere file di pali lignei sui quali le cozze avrebbero potuto attaccarsi e crescere. Egli chiamò questi pali *bouchots*, «termine di origine celtica proveniente da *bout* (recinzione) e *choat* o *chot* (palo ligneo)» (Marteil, 1979).

Questa coltivazione viene praticata tuttora su questa base anche se l'attrezzatura è stata lievemente modificata in base alle innovazioni tecnologiche.

Nel corso dei secoli, gli autori che si sono interessati alla miticoltura insistono, nei loro scritti, sul fatto che le pratiche messe a punto dall'irlandese Walton hanno subito solo lievi modifiche col passare degli anni. Coste (1855) scrive ad esempio che: «le pratiche che [Walton] introdusse erano così perfettamente adatte alle esigenze permanenti della nuova industria che, dopo quasi otto secoli, esse costituiscono ancora la base per le popolazioni di cui esse sono diventate il patrimonio».

A partire dal 1930, i picchetti vengono sostituiti da pali (tronchi d'albero più solidi e di diametro superiore rispetto ai tradizionali picchetti, che non reggono a lungo).

Le modifiche delle strutture successivamente al 1950 provengono dai primi decreti emanati in materia di miticoltura. In effetti lo Stato è diventato proprietario dei terreni che concede e sorveglia; i *bouchots* a forma di V non sono più autorizzati in quanto favoriscono notevolmente la formazione di fango sul suolo. I pali vengono quindi distribuiti in file parallele, perpendicolari alla costa. Il loro impianto è disciplinato da regole ben precise, che variano da una regione all'altra in quanto le condizioni ambientali, la natura del terreno, le correnti, la ricchezza di elementi nutritivi e numerosi altri fattori variano anch'essi a seconda delle zone.

Nella prospettiva di accrescere la resa, il metodo di produzione evolve ma i pali infissi in file ordinate costituiscono sempre le fondamenta delle strutture.

3.8.2. Scaglionamento dei pali

Nel 1855, Coste precisa che i pali possono essere scaglionati fino a quattro livelli.

Questa pratica di disposizione a spalliera sui litorali vige tuttora. Sfruttando il dislivello del litorale i filari di pali sono disposti a livelli successivi dalla parte alta della battigia verso il mare. I pali a monte costituiscono un luogo di deposito in cui le cozze sono disposte una volta raggiunte le dimensioni consone al consumo umano.

3.8.3. Utilizzo solo dell'ambiente naturale

Sono conchiglie rigorosamente allevate nel loro ambiente naturale. La fecondazione resta naturale nel mare senza l'intervento dell'uomo, l'alimentazione è costituita esclusivamente dal fitoplancton naturale e vivo e non si fa ricorso ad alcun trattamento chimico nell'ambiente marino durante la fase della crescita.

3.9. Requisiti minimi e procedure di controllo della specificità del prodotto:

Punti da controllare	Valori limite	Metodo di valutazione	Frequenze minime di controllo
L'ubicazione dei pali	100 % dei pali sulle battigie	Verifica visiva e/o documentale	20 % degli operatori ogni anno

Punti da controllare	Valori limite	Metodo di valutazione	Frequenze minime di controllo
La densità dei pali	Inferiore o pari a: — 350 pali/100 m (file triple) — 250 pali/100 m (file doppie) — 200 pali/100 m (file uniche)	Verifica documentale	20 % degli operatori ogni anno
La mancanza di contatto con il suolo o con il fango	100 % dei pali	Verifica visiva e/o documentale	20 % degli operatori ogni anno
Il ciclo colturale su appositi pali	100 % della produzione	Verifica visiva e/o documentale	20 % degli operatori ogni anno
La durata del ciclo colturale su pali	Superiore a sei mesi e inferiore a 24 mesi	Verifica documentale	2 volte all'anno
Colore della carne cotta	Dal beige al giallo-arancio Massimo 10 % delle cozze di colore diverso	Misura	2 volte all'anno
L'esame analitico	Indice Lawrence e Scott superiore o pari a 100 e spessore della conchiglia superiore o pari a 12 mm Massimo 5 % delle cozze di spessore inferiore a 12 mm	Misura e/o verifica documentale	2 volte all'anno Con un autocontrollo ogni 2 mesi

4. **Organi o enti responsabili del controllo del disciplinare del prodotto:**

4.1. *Nome e indirizzo:*

Nome: CERTIS
Indirizzo: Immeuble Le Millepertuis
Les Landes d'Apigné
35650 Le Rheu
FRANCE

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

Organo pubblico Organo privato/ente privato

4.2. *Compiti specifici dell'organo o ente:*

Organismo certificatore accreditato conformemente alla norma EN 45011, incaricato di verificare il rispetto degli oneri in Francia. L'organismo di controllo indicato è responsabile del controllo del disciplinare nella sua integralità.