

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln

(2012/C 239/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER G.T.S.

VERORDNUNG (EG) Nr. 509/2006 DES RATES

„MOULES DE BOUCHOT“

EG-Nr.: FR-TSG-0007-0048-28.12.2006

1. Name und Anschrift der antragstellenden Vereinigung:

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

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Frankreich

3. Produktspezifikation:

3.1 Einzutragende(r) Name(n):

„Moules de bouchot“

Die Eintragung des Namens „Moules de bouchot“ wird ausschließlich in der französischen Sprache beantragt.

Bei der Vermarktung des Erzeugnisses kann zusätzlich zum Namen des Erzeugnisses eine Angabe in den anderen Amtssprachen der Europäischen Union angebracht werden, aus der hervorgeht, dass das Erzeugnis gemäß der französischen Tradition gewonnen wurde.

3.2 Es handelt sich um einen Namen, der:

- selbst besondere Merkmale aufweist;
 die besonderen Merkmale des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels zum Ausdruck bringt.

Bei der Erzeugung von „Moules de bouchot“ handelt es sich um Miesmuschelzucht an senkrechten Pfählen, die gleichmäßig in Reihen gesetzt sind und bei Niedrigwasser ganz oder teilweise im Watt sichtbar werden.

3.3 Antrag auf Eintragung des Namens gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006:

- Eintragung mit Vorbehaltung des Namens
 Eintragung ohne Vorbehaltung des Namens

3.4 Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.7 Fisch, Muscheln, Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

3.5 Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt:

Diese Spezifikation betrifft nur die Erzeugnisse mit dem Namen „Moules de bouchot“, d. h. Miesmuscheln, die ausschließlich aus in natürlicher Umgebung gefischten Larven an Muschelzäunen („bouchots“) im Watt gezüchtet werden. Fischereierzeugnisse und andere Zuchtformen sind ausgenommen.

Die garantiert traditionelle Spezialität „Moules de bouchot“ bezeichnet ganze lebende, frische Miesmuscheln.

Für „Moules de bouchot“ werden zwei Arten kultiviert: *Mytilus edulis* und *Mytilus galloprovincialis* (oder Hybriden aus beiden Arten).

Diese Arten wurden ausgewählt, weil sie:

- unter den in dieser Spezifikation beschriebenen Zuchtbedingungen im Watt leben können;
- unter den Bedingungen und während der Aufzuchtperiode leben können, die die Besonderheit und die Regelmäßigkeit des Erzeugnisses gewährleisten.

Die anatomischen und organoleptischen Merkmale von „Moules de bouchot“ hängen mit den Eigenschaften dieser Arten und mit der besonderen Kulturmethode zusammen.

3.5.1 Anatomische Merkmale

Die Muschelschale besteht aus zwei glatten, gleichmäßigen Klappen von dunkelbrauner bis schieferblauer Farbe mit konzentrischen Rillen, die das Alter anzeigen. Die Muscheln sind mindestens 12 mm dick.

Die Muscheln haben zwei besondere Organe: den Fuß, mit dem sie ihren Standort wechseln können, und die Byssusdrüse, aus der die Byssusfäden abgesondert werden, mit denen sie sich am Untergrund befestigen.

Da die Miesmuscheln an Muschelzäunen im Watt gezüchtet werden, das regelmäßig trockenfällt,

- entwickeln sie starke Schließmuskeln, die dafür sorgen, dass die Muschel während der gesamten Trockenphase geschlossen bleibt;
- werden die Muscheln durch den regelmäßigen Kontakt mit Luft und Sonne bis zur Ernte widerstandsfähiger und fester.

Die an Muschelzäunen gezüchteten Miesmuscheln zeichnen sich durch ihren Fleischanteil und vor allem durch den einheitlichen Fleischanteil der Produktpartien aus. Der Zustandsindex nach Lawrence und Scott für den Fleischanteil von „Moules de bouchot“ beträgt mindestens 100.

„Moules de bouchot“ enthalten keine Fremdkörper (Krabben, Sandkörner), und ihre Schale ist sauber (ohne Algen, Schlick und Sand), da bei der Befestigung der Seile oder Schlauchnetze am Pfahl ein Mindestabstand von 30 cm zwischen dem Meeresboden und dem untersten Ende des Seils oder Netzes eingehalten wird.

3.5.2 Organoleptische Merkmale

Das gekochte Muschelfleisch ist cremefarben bis orange-gelb. Wie kräftig es gefärbt ist, hängt vom Futter der Muscheln (durch Phytoplankton reich an Karotin und Vitamin A) und von der Entwicklungsstufe (Reproduktionsphase) ab. Das Fleisch von „Moules de bouchot“ ist cremig, weich und keinesfalls mehlig. Durch die Art der Aufzucht werden die Schalentiere besonders trockenheitsresistent (Verpackung, Transport, Lagerung und Vermarktung des Produkts).

Durch diese Kulturform werden unangenehme Geschmacksaromen und Gerüche, etwa von Schlick, vermieden, da die Muscheln keinen Kontakt zum Meeresboden haben.

Die Modalitäten zur Beurteilung einiger dieser Kriterien bei verkaufsfertigen Produktpartien werden unter Ziffer 3.6 über die Erzeugermethode beschrieben.

3.6 *Beschreibung der Erzeugermethode des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt:*

Die Erzeugung von „Moules de bouchot“ läuft in folgenden Schritten ab:

3.6.1 *Anlage der Muschelzäune*

Die Miesmuscheln werden in Parzellen oder Teilparzellen in der Kulturzone im Watt gezüchtet. Diese Küstenbereiche sind dem Wellengang ausgesetzt und befinden sich zwischen dem höchsten und dem niedrigsten Punkt der Amplitude der Gezeiten, deren Größe vom Gefälle des Küstenstreifens bei Springflut abhängt.

Die Pfahlreihen sind abgestuft vom oberen Ende des Watts zum Meer hin angeordnet. Auf den oberen Stufen werden die Muscheln untergebracht, wenn sie Konsumgröße erreicht haben.

Jede Muschelzaunparzelle besteht aus Reihen senkrechter Pfähle, die parallel zueinander im rechten Winkel zur Küste verlaufen. Ihre Verteilung und maximale Dichte sind wie folgt festgelegt:

- 350 Pfähle je 100 m Dreifachreihe;
- 250 Pfähle je 100 m Doppelreihe;
- 200 Pfähle je 100 m Einfachreihe.

3.6.2 *Gewinnung und Transport der Larven*

Folgende Entwicklungsstadien der Miesmuscheln werden unterschieden:

- Larven: In diesem Stadium sind sie sehr klein und können sich noch fortbewegen. Die an Kollektoren (Hanf- und/oder Kokosleinen) angehefteten Larven können sich losmachen, indem sie mit ihrem Fuß kriechen oder sich in der Wassersäule treiben lassen.
- Muschelsaat: In diesem Stadium haben sich die Larven fest an einen Kollektor angeheftet, bevor sie zu den Pfählen verbracht werden.
- Neubesatz: Die reichlich vorhandene Muschelsaat wird in Schlauchnetze („boudins“) gegeben, die dann an Pfählen befestigt werden (die sogenannte „boudinage“).
- Jungmuscheln: Das Stadium nach der endgültigen Anheftung der Muschelsaat an den Pfählen.

3.6.2.1 *Ansiedlung der Muschellarven auf Kollektoren*

In dieser Vorstufe zur eigentlichen Zucht von „Moules de bouchot“ wird das Anheften von Muschellarven auf dem natürlichen Substrat, das aus biologisch abbaubaren Naturfasern besteht, den sogenannten Kollektoren, gefördert.

Die Ansiedlung erfolgt an geeigneten Stellen im Küstenbereich, die ausgewiesen und genehmigt sind und mit Identifizierungsdaten in ein Meereskataster eingetragen wurden zur genauen Lokalisierung durch die zuständigen staatlichen Behörden. Die Ansiedlung erfolgt an Stellen, an denen die Meeresströmungen natürlicherweise viele Muschellarven mit sich führen.

Die Larven können auch direkt auf den Pfählen angesiedelt werden.

3.6.2.2 Transport der Muschellarven auf Kollektoren

Viele Zuchtgebiete verfügen über nahe gelegene Bereiche zur Besatzmuschelgewinnung. In dem Fall müssen die als Kollektoren verwendeten Seile aus den Ansiedelungszonen in das Zuchtgebiet transportiert werden.

Sobald die Larven fest angeheftet sind, bilden sie die Muschelsaat, die sich an den Seilen entwickelt, die in Anpassungsbereiche im Zuchtgebiet oder direkt zu den Pfählen verbracht werden.

3.6.3 Miesmuschelzucht an Muschelzäunen und Ernte

3.6.3.1 Aussaat

Zur Aussaat werden die Seile mit der Muschelsaat um die Pfähle gewickelt und daran befestigt.

Die Aussaat kann auch mit Schlauchnetzen, den sogenannten „boudins“, in die der Neubesatz eingebracht wurde, erfolgen.

Der Neubesatz besteht aus der vor Ort gewonnenen Muschelsaat und überzähligen Saatmuscheln von anderen Pfählen, die im gleichen Erzeugungsjahr besät worden sind.

Sollten die Larven an den Seilen einmal nicht genug Nahrung finden, kann ausnahmsweise mit Genehmigung der zuständigen staatlichen Behörden weiterer Besatz von natürlichen Muschelbänken abgefischt werden, die einer Gesundheitsüberwachung für Produktionsstätten gemäß der in dem Staat geltenden Verordnung unterliegen. Die Muschellarven werden in Schlauchnetze eingebracht.

Erzeugnisse aus Zuchtstationen sind auf jeden Fall ausgeschlossen.

Die Miesmuscheln werden an Muschelzäunen in Parzellen oder Teilparzellen im Watt gezüchtet. Die Zucht von „Moules de bouchoth“ erfolgt an senkrecht stehenden Pfählen von maximal 6 m Höhe, die teilweise eingegraben und nicht mehr verstellbar sind, sobald der Neubesatz aufgebracht wurde. Die besäte Pfahlhöhe ist auf 3,5 m begrenzt.

Bei der Befestigung am Pfahl wird zwischen dem Meeresboden und dem untersten Ende des Seils oder Netzes ein Mindestabstand von 30 cm eingehalten.

3.6.3.2 Zucht

Die Zeitspanne zwischen der Besiedelung der Muschelzäune und den Bearbeitungsschritten vor der Vermarktung beträgt mindestens 6 Monate und höchstens 24 Monate.

Bei der Muschelzucht an Pfählen kommt es darauf an, die optimale Anzahl von Tieren aufzubringen. Die außen sitzenden Muscheln wachsen schneller als die Muscheln direkt am Pfahl. Während der Entwicklungsphase können die Muscheln auf neue Pfähle übertragen werden. Dazu wird die äußere Muschelschicht abgenommen und in ein Schlauchnetz eingebracht, das um einen neuen Pfahl gewickelt wird. Das Einbringen in die „boudins“, die Schlauchnetze, ist die sogenannte „boudinage“.

Auf diese Weise können die Tiere mehrmals in ihrer Entwicklungsphase auf neue Pfähle umgesetzt werden.

Die Schlauchnetze werden meist an den höchst gelegenen Pfählen im Watt angebracht.

3.6.3.3 Ernte

Die Ernte findet am Ende des unter Ziffer 3.6.3.2 angegebenen Zeitraums statt. Dazu werden die Muscheltrauben von Hand oder mechanisch von den Pfählen abgenommen.

Heruntergefallene Muscheln dürfen nicht aufgesammelt werden.

3.6.4 Reinigung und Lagerung

Die Reinigung und Lagerung beginnt nach der Muschelernte und endet mit dem Verpacken.

3.6.4.1 Reinigung

Gereinigt wird bei Bedarf, um die Muscheln nach den für die Erzeugung und Vermarktung des Produkts geltenden staatlichen Vorschriften verbrauchsfertig zu machen.

Die Reinigung nach der Ernte erfolgt:

- entweder durch Aufbewahrung in geschlossenen Gitterbehältern innerhalb der Parzellen oder Teilparzellen im Watt, wo die „Moules de bouchot“ kultiviert werden;
- oder durch Versenken in geschlossenen Gitterbehältern in nicht versenkbare mit Meerwasser gespeiste Becken in den Reinigungs- oder Versandzentren.

Wenn die Muscheln sowohl im Aufbewahrungsbehälter als auch im Senkbecken untergebracht werden, darf die gesamte Verweildauer in beiden Behältern 15 Tage nicht überschreiten.

3.6.4.2 Lagerung

Die Lagerung kann entweder bei den Erzeugern stattfinden, wenn der Erzeuger auch Versender ist, oder in einem zugelassenen Versand-(Verpackungs-)zentrum. Lagerung bedeutet, dass die Erzeugnisse vor dem Verpacken durch Verbringung in versenkbare oder nicht versenkbare Becken nach einer eventuellen Reinigung frisch gehalten werden.

Vom Zeitpunkt der Entnahme aus dem Zuchtbereich bis zum Verpacken dürfen die Miesmuscheln maximal 15 Tage gelagert werden. In nicht versenkbaren Becken dürfen die Muscheln höchstens 8 Tage verbleiben.

3.6.5 Verpacken (Versandstufe)

Nachdem die Muscheln gegebenenfalls im Aufbewahrungsbehälter oder im Reinigungsbecken waren, werden sie in den Versandzentren voneinander getrennt, gewaschen und sortiert.

Der Mindestabstand zwischen den Vermessungsstäben für die Muscheln beträgt 12 mm.

Um als garantiert traditionelle Spezialität „Moules de bouchot“ bezeichnet werden zu können, müssen die Muscheln in den verpackten Partien mindestens 12 mm dick sein. Maximal 5 % der Muscheln dürfen weniger als 12 mm dick sein.

Der Mindestfleischanteil wird anhand des Zustandsindex nach Lawrence und Scott wie folgt ermittelt:

Zustandsindex = $\text{Muschelfleisch Trockengewicht} \times 1\,000 / (\text{Gesamtgewicht} - \text{Schalengewicht})$.

Ein vereinfachter Index kann wie folgt ermittelt werden:

Vereinfachter Index = $\text{Fleischgewicht nach dem Kochen} / \text{Gesamtgewicht vor dem Kochen}$

Die als g.t.S. bezeichneten Muscheln weisen einen Zustandsindex nach Lawrence und Scott von ≥ 100 auf.

Der erforderliche Fleischanteil der verpackungsfertigen Muscheln kann in Ausnahmefällen (wenn die natürlichen Nahrungsgrundlagen knapp waren) für eine bestimmte Ernte herabgesetzt werden. Darüber entscheiden die zuständigen staatlichen Behörden auf begründeten Antrag. Der Wert darf jedoch in keinem Fall mehr als 10 % unter dem Mindestwert von 100 liegen.

Die Muscheln müssen außerdem:

- außen sauber sein,
- lebend sein.

Verpackt und vermarktet werden „Moules de bouchot“ in Behältern mit einer maximalen Füllmenge von 15 kg. Sie können in Säcken von 2 bis 15 kg oder in Schalen von 0,5 bis 7 kg abgepackt werden.

3.6.6 Verkauf an den Endverbraucher

Die Etikettierungsvorschriften für Muscheln mit der Bezeichnung „Moules de bouchot“ sehen vor, dass auf jeder Verpackungseinheit folgende Angaben stehen müssen:

- der Name der garantiert traditionellen Spezialität „Moules de bouchot“:

- in den größten Buchstaben des Etiketts,
- in einheitlichen Buchstaben in gleicher Höhe und Breite,
- in Buchstaben einer Farbe,
- in einem Block;
- die Angabe „spécialité traditionnelle garantie“ (garantiert traditionelle Spezialität) und das Logo „STG“ (g.t.S.) unmittelbar vor oder hinter dem Namen der Spezialität ohne weiteren Zusatz;
- alle anderen Angaben, vor allem solche, die aufgrund allgemeiner Bestimmungen vorgeschrieben sind, sind deutlich vom Namen der g.t.S. zu trennen.

3.7 *Besondere Merkmale des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels:*

Die besonderen Merkmale von „Moules de bouchot“ entstehen durch die Zuchtbedingungen, die Zuchtmethoden und die Zuchtdauer, die die Besonderheit und die Regelmäßigkeit des Erzeugnisses gewährleisten:

Feste Schale

Da die Miesmuscheln in einem Bereich angesiedelt sind, der regelmäßig trockenfällt, so dass sie regelmäßig Luft und Sonne ausgesetzt sind, werden die Muschelschalen von „Moules de bouchot“ besonders fest.

Starker Schließmuskel und cremige, weiche und keinesfalls mehliges Textur

Da die Miesmuscheln in einem Bereich angesiedelt sind, der regelmäßig trockenfällt, entwickeln sie starke Schließmuskeln, die bewirken, dass die Muschel während der gesamten Trockenphase geschlossen bleibt. Das Muschelfleisch behält seine cremige, weiche und keinesfalls mehliges Textur, weil die Schale in allen Phasen — Verpackung, Transport, Lagerung und Vermarktung — geschlossen bleibt.

Gekochtes Muschelfleisch cremefarben bis orangegelb

Die Zuchtmuscheln haben genügend Platz in einer Umgebung, die reichlich Phytoplankton als Nahrung bietet. Dadurch wird das Fleisch cremefarben bis zu einem mehr oder weniger kräftigen Orangegelb. Maximal 10 % der Muscheln sind anders gefärbt.

Sauber, ohne Schlickgeruch und ohne Fremdkörper

„Moules de bouchot“ haben eine saubere Schale, sie enthalten keine Fremdkörper (Krabben, Sandkörner), und sie riechen und schmecken nicht nach Schlick, da bei der Befestigung der Seile oder Schlauchnetze am Pfahl ein Mindestabstand von 30 cm zwischen dem Meeresboden und dem untersten Ende des Seils oder Netzes eingehalten wird. Dadurch haben „Moules de bouchot“ keinerlei Bodenkontakt.

Einheitlicher Fleischanteil mit einem Indexwert von mindestens 100

Die einheitliche Verteilung und die geringe Dichte der Pfähle im Watt sowie die gleichmäßige Besiedelung der gesamten Pfahlhöhe mit Muscheln sorgen dafür, dass sich die Muscheln gleichmäßig auf die im Watt zur Verfügung stehende Wassermasse verteilen.

Die Miesmuscheln können so die Nährstoffe nutzen, die in den verschiedenen Wassertiefen zirkulieren, und dadurch einen einheitlichen Fleischanteil mit einem Indexwert nach Lawrence und Scott von mindestens 100 entwickeln.

3.8 *Traditioneller Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels:*

Der traditionelle Charakter von „Moules de bouchot“ beruht auf folgenden Grundlagen:

- die Muschelkultur erfolgt auf Holzpfählen, die in Reihen senkrecht im Meeresboden errichtet werden;
- die Muscheln ernähren sich ausschließlich von der im Meer enthaltenen Nahrung.

Die Muschelkultur besteht in der genauen Überwachung des Erzeugnisses durch den sogenannten „boucholeur“, der die Muschelzäune („bouchots“) kontrolliert, und der Verteilung des Neubesatzes, um das gleichmäßige Wachstum aller Zuchtmuscheln zu gewährleisten.

3.8.1 Kultur an Holzpählen

Die Tradition der Muschelkultur an Muschelzäunen reicht bis ins Jahr 1235 zurück. Der Überlieferung zufolge erlitt der Ire Patrick Walton 1235 in der Bucht von Aiguillon Schiffbruch. Als einziger Überlebender ließ er sich in Esnandes nieder. Um seinen Lebensunterhalt zu bestreiten, verlegte er sich auf den Vogelfang. Dazu spannte er ein spezielles Netz über dem Meeresspiegel an großen Pfählen auf, die er im Schlick eingegraben hatte. Schon bald stellte er fest, dass sich an den Pfählen Muscheln anhefteten, die sehr viel besser wuchsen als die wild lebenden Muscheln. So kam er auf die Idee, diese Schalentiere zu kultivieren (Marteil, 1979).

Zu diesem Zweck setzte er Pfahlreihen, an denen sich Muscheln anheften und entwickeln konnten. Die Pfähle nannte er „bouchots“ (aus dem Keltischen: bout = Spitze, choat/choat = aus Holz) (Marteil, 1979).

Bis heute werden die Miesmuscheln hier nach dem gleichen Prinzip gezüchtet. Die Gerätschaften wurden aufgrund technischer Neuerungen geringfügig weiter entwickelt.

Die wenigen Autoren, die sich im Verlauf der Jahrhunderte mit der Muschelzucht befasst haben, wiesen in ihren Schriften darauf hin, dass sich die von dem Iren Walton angewandten Verfahren im Laufe der Zeit kaum verändert haben. So schrieb Coste (1855), dass die von Walton angewandten Verfahren so gut auf den ständigen Bedarf des neuen Industriezweigs abgestimmt waren, dass sie nach fast achthundert Jahren immer noch den Menschen dienen, in deren kulturelles Erbe sie eingegangen waren.

Ab 1930 wurden die Pfosten durch Pfähle ersetzt (solidere Baumstämme mit einem stärkeren Durchmesser als die herkömmlichen Pfosten, die nur eine kurze Lebensdauer hatten).

Nach 1950 wurden durch die ersten gesetzlichen Regelungen für die Muschelzucht Änderungen an den Anlagen herbeigeführt. Der Staat ist inzwischen Eigentümer der Gebiete, für die er Konzessionen vergibt und die von ihm überwacht werden. V-förmige Muschelzäune dürfen nicht mehr aufgestellt werden, weil sie die Verschlammung der Gebiete begünstigen. Seitdem werden die Pfähle in parallelen Reihen im rechten Winkel zur Küste aufgestellt. Ihre Aufstellung ist reglementiert, wobei je nach Region unterschiedliche Regelungen gelten, die von der Umgebung, der Bodenbeschaffenheit, den Strömungsverhältnissen, dem Angebot an Nahrung und anderen Faktoren abhängen.

Die Kulturmethode wird stärker auf Ertragssteigerungen ausgerichtet, doch die in Reihen aufgestellten Pfähle bilden nach wie vor die Grundlage für die Anlagen.

3.8.2 Abstufung der Muschelzäune

1855 beschreibt Coste, dass sich die Muschelzäune über bis zu vier Stufen erstrecken können.

Die Anordnung in Spalieren im Watt wird nach wie vor angewandt. Unter Nutzung der Höhenunterschiede im Watt sind die Pfahlreihen in Stufen vom oberen Ende des Watts zum Meer hin angeordnet. Auf den oberen Stufen werden die Muscheln untergebracht, wenn sie Konsumgröße erreicht haben.

3.8.3 Ausschließliche Nutzung der natürlichen Umwelt

Die Muscheln werden ausschließlich in natürlicher Umgebung kultiviert. Die Befruchtung erfolgt auf natürlichem Wege im Meer ohne menschliches Eingreifen. Die Tiere ernähren sich ausschließlich von dem in der Natur lebenden Phytoplankton, und während ihres Wachstums wird im Meer keinerlei chemische Behandlung vorgenommen.

3.9 Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale:

| Zu kontrollieren | Schwellenwerte | Bewertungsmethode | Mindesthäufigkeit der Kontrollen |
|---------------------|--------------------------|---|----------------------------------|
| Standort der Pfähle | 100 % der Pfähle im Watt | Sichtkontrolle und/oder Dokumentenprüfung | 20 % der Unternehmer pro Jahr |

| Zu kontrollieren | Schwellenwerte | Bewertungsmethode | Mindesthäufigkeit der Kontrollen |
|--|--|---|--|
| Dichte der Pfähle | Höchstens: — 350 Pfähle/100 m (Dreifachreihen) — 250 Pfähle/100 m (Doppelreihen) — 200 Pfähle/100 m (Einfachreihen) | Dokumentenprüfung | 20 % der Unternehmer pro Jahr |
| Kein Kontakt mit Boden oder Schlick | 100 % der Pfähle | Sichtkontrolle und/oder Dokumentenprüfung | 20 % der Unternehmer pro Jahr |
| Kulturzyklus an den Muschelzaunpfählen | 100 % der Produktion | Sichtkontrolle und/oder Dokumentenprüfung | 20 % der Unternehmer pro Jahr |
| Dauer des Kulturzyklus an den Pfählen | Mindestens 6 Monate und höchstens 24 Monate | Dokumentenprüfung | 2-mal jährlich |
| Farbe des gekochten Muschelfleischs | Cremerfarben bis orangegelb Höchstens 10 % der Muscheln andersfarbig | Messung | 2-mal jährlich |
| Analyse | Lawrence-Scott-Index mindestens 100, Muschel mindestens 12 mm dick, höchstens 5 % der Muscheln weniger als 12 mm dick | Messung und/oder Dokumentenprüfung | 2-mal jährlich Mit Eigenkontrolle alle 2 Monate |

4. Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Produktspezifikation überprüfen:

4.1 Name und Anschrift:

Name: CERTIS
 Anschrift: Immeuble Le Millepertuis
 Les Landes d'Apigné
 35650 Le Rheu
 FRANCE

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

Öffentlich Privat

4.2 Besondere Aufgaben der Behörde oder Stelle:

Nach EN 45011 zugelassene Zertifizierungsstelle, die die Einhaltung der Produktspezifikation in Frankreich kontrolliert. Die genannte Kontrollstelle ist für die Kontrolle der gesamten Spezifikation zuständig.