

Objava vloge za registracijo na podlagi člena 8(2) Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil

(2012/C 239/05)

V skladu s členom 9 Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od te objave.

VLOGA ZA REGISTRACIJO ZAJAMČENE TRADICIONALNE POSEBNOSTI

UREDBA SVETA (ES) št. 509/2006

„MOULES DE BOUCHOT“

ES št.: FR-TSG-0007-0048-28.12.2006

1. Ime in naslov skupine, ki je predložila vlogo:

Ime: Skupina gojiteljev klapavic, gojenih na kolih (GMB)
Naslov: 122 rue de Javel
5015 Paris
FRANCE
Tel. +33 112974844
Faks —
E-naslov: gmb@cnc-france.com

2. Država članica ali tretja država:

Francija

3. Specifikacija:

3.1 Ime(-na) za registracijo:

„Moules de bouchot“

Vloga za registracijo imena „moules de bouchot“ je predložena le za francoski jezik.

Med trženjem je mogoče za prevod v druge uradne jezike Evropske unije dodati navedbo, v kateri je pojasnjeno, da je bil proizvod „pridobljen v skladu s francosko tradicijo“.

3.2 Navedite, ali gre za ime, ki:

☐ je specifično samo po sebi;

☒ izraža posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila.

Gojenje na kolih se nanaša na gojenje klapavic na navpično postavljenih kolih, ki se postavijo v ravni vrsti znotraj celotnega območja najnižjih osek ali njegovega dela.

3.3 Ali se zahteva pridržanje imena na podlagi člena 13(2) Uredbe (ES) št. 509/2006?:

☒ Registracija s pridržanjem imena

☐ Registracija brez pridržanja imena

3.4 Vrsta proizvoda:

Skupina 1.7 Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

3.5 Opis kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1:

Področje uporabe te specifikacije zadeva le školjke, imenovane „moules de bouchot“, to so klapavice, ki se gojijo izključno na kolih, zasajenih na območjih plimovanja, po zajetju ličink v naravnem okolju. Ribiški proizvodi in vsi drugi načini gojenja so izključeni.

Klapavice z zajamčeno tradicionalno posebnostjo „Moules de bouchot“ so sveže, cele in žive.

Gojenje klapavic „moules de bouchot“ zajema dve vrsti: *Mytilus edulis* in *Mytilus galloprovincialis* (ali vrste, ki so križane med eno in drugo).

Navedene vrste spadajo med izbrane proizvode, ker:

- lahko živijo v razmerah gojenja na območju plimovanja, kot so opredeljene v tej specifikaciji;
- metode gojenja in njegovo trajanje zagotavljajo posebnost in pravilno obliko klapavic.

Anatomske in organoleptične lastnosti klapavic „moules de bouchot“ so povezane z značilnostmi navedenih vrst in hkrati s posebnim načinom gojenja.

3.5.1 A n a t o m s k e l a s t n o s t i

Lupina je sestavljena iz dveh gladkih in pravilno oblikovanih površin, katerih barva prehaja iz temno rjave v skrilasto modro in na katerih so koncentrične proge, iz katerih je razvidna rast. Najmanjša debelina lupin je 12 mm.

Za klapavice sta značilna dva posebna organa: noga, s katero se lahko premikajo, in žleza, ki proizvaja bisusne niti, s katerimi se lahko pritrdijo na podlago.

Način gojenja na kolih na območjih plimovanja, kjer se raven vode pogosto zniža, omogoča:

- razvoj močnih mišic priteznic, ki školjki omogočajo, da je zaprta ves čas znižane ravni vode;
- razvoj odpornejše in trdnejše lupine ob pobiranju, saj pogosta izpostavljenost lupine soncu in drugim zunanjim vplivom poveča njeno trdnost.

Za klapavice, gojene na kolih, je značilna polna lupina, zlasti pa homogenost pošiljk klapavic glede na navedeno merilo. Navedena polnost se meri po kazalniku stanja Lawrencea in Scotta, katerega vrednost je pri klapavicah, gojenih na kolih, najmanj 100.

Klapavice „moules de bouchot“ poleg tega nimajo tujkov (rakovic ali peščenih delcev), njihova lupina pa je čista (brez alg, blata ali peska), saj je ob namestitvi vrvi ali mrežastih cevi, napolnjenih z osebki, na kol upoštevana višina med tlemi in spodnjim delom vrvi ali mrežaste cevi, napolnjene z osebki, ki znaša najmanj 30 cm.

3.5.2 O r g a n o l e p t i č n e l a s t n o s t i

Barva kuhanega mesa je smetanasta do oranžnorumena in bolj ali manj izrazita, kar je odvisno od prehrane klapavic (vsebnost karotena in vitamina A v fitoplanktonu) in fiziološkega stanja (reproduktivna doba). Meso klapavic „moules de bouchot“ je mehko, svilnato, nemoknato, način gojenja pa zagotavlja boljšo odpornost mehkužca na znižano raven vode (klapavice, ki so pakirane, prepepljene, uskladiščene in dane v prodajo).

Klapavice zaradi načina gojenja nimajo neprijetnega okusa ali vonja, na primer po blatu, ker nimajo stika s tlemi.

Načini presojanja nekaterih navedenih meril v zvezi s pošilkami klapavic, pripravljenih za trženje, so opredeljeni v delu 3.6, v katerem je opisana metoda pridobivanja.

3.6 Opis metode pridobivanja kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1:

Gojenje klapavic „moules de bouchot“ zajema te faze:

3.6.1 Postavitev kolov

Klapavice se gojijo na zemljiščih ali delih zemljišč znotraj gojitvenega območja plimovanja. Opredeljena so kot obalna območja, ki so izpostavljena premikanju morja ter ležijo med višjimi in nižjimi mejami plimovanja, katerega razpon je sorazmeren s položnostjo obalnega območja med zelo velikim plimovanjem.

Vrste kolov so razporejene v zaporednih ravneh od zgornjega dela območja plimovanja proti odprtemu morju. Na začetnih ravneh se skladiščijo klapavice, ki so po velikosti primerne za prehrano ljudi.

Na vsakem zemljišču z zasajenimi koli so vrste navpično in vzporedno razporejenih kolov, ki so pravokotno postavljeni na obalo ter katerih razporeditev in največja gostota sta opredeljeni, kot sledi:

— 350 kolov na trojno 100-metrsko vrsto;

— 250 kolov na dvojno 100-metrsko vrsto;

— 200 kolov na enojno 100-metrsko vrsto.

3.6.2 Zajetje in premeščanje ličink

Različne razvojne stopnje klapavic se imenujejo:

— ličinka: ko se lahko zaradi majhnosti še vedno premika. Ličinke, zajete v kolektorje (konopec in/ali vrv iz kokosovih vlaken), se lahko od njih še ločijo tako, da se odplazijo z ного, ali tako, da odlebdijo v vodni steber;

— mladica: ko se trdno pritrdi na kolektor in preden se pritrdi na kol;

— novinka: ko se presežek mladice pobere in zajame v mrežaste cevi zaradi pritrditve na kol (ta postopek se imenuje „boudinage“);

— mlada klapavica: po dokončni pritrditvi mladice ali novink na kole.

3.6.2.1 Zajetje ličink klapavic v kolektorje

V tej fazi pred gojenjem klapavic „moules de bouchot“ v pravem pomenu besede se omogoči pritrditev ličink klapavic na ustrezne naravne podlage iz naravnih in biorazgradljivih vlaken, imenovane kolektorji.

Ličinke se zajamejo na ustreznih morskih obalnih predelih, ki so jih registrirali in priznali pristojni organi zadevne države, navedeni pa so tudi v pomorskem katastru z identifikatorjem, iz katerega je razvidna natančna lega. Zajetje poteka na naravno bogatih nahajališčih ličink klapavic, kamor jih zanesejo morski tokovi.

Ličinke je mogoče zajemati tudi neposredno na kole.

3.6.2.2 Premeščanje ličink klapavic na kolektorjih

Številna gojišča so oddaljena od območij zajemanja ličink. Zato je treba v teh primerih napeljati vrvi od območij zajemanja do različnih gojitvenih območij.

Ličinke po trdni pritrditvi postanejo mladice, ki se nato razvijajo na vrveh, nameščenih na prilagoditvenih območjih skladiščenja znotraj gojitvenega območja, ali neposredno na kolu.

3.6.3 Gojenje klapavic na kolih in pobiranje

3.6.3.1 Setev

Pri sejanju se vrvi, napolnjene z mladici, ovijajo okoli kolov in pritrujejo nanje.

Pri sejanju je mogoče okoli kolov ovijati tudi mrežaste cevi, napolnjene z novinkami.

Novinka se razvije iz mladice, vzgojene na kraju samem in odvzete iz presežka na drugih kolih, zasejanih v istem letu gojenja.

Kadar na vrveh izjemoma ni dovolj ličink in ko pristojni organi zadevne države članice izdajo dovoljenje, je mogoče novinke naloviti in jih zajeti v mrežaste cevi, in sicer v naravnih nahajališčih pod sanitarnim nadzorom, ki se izvaja na gojiščih v skladu z veljavnimi predpisi zadevne države članice.

Vsekakor pa je izključeno gojenje v vališčih ali vzgajališčih.

Klapavice se gojijo na kolih, zasajenih na zemljiščih ali delih zemljišč na območjih plimovanja. Gojenje klapavic „moules de bouchot“ je gojenje na navpično postavljenih, največ 6-metrskih kolih, ki so delno vkopani in nepremestljivi, če so nanje pritrjene mladice. Na kol se lahko zaseje največ 3,50 m klapavic.

Ob pritrdjevanju na kol mora biti med tlemi in spodnjim delom vrvi ali mrežaste cevi, napolnjene z osebki, najmanj 30 cm.

3.6.3.2 Gojenje

Faza med pritrditvijo na kole in postopki pred dajanjem klapavic na trg traja najmanj 6 in največ 24 mesecev.

Pri gojenju na kolih je treba nanje namestiti optimalno število osebkov. Klapavice na zunanji plasti se pri razvoju zredijo hitreje od tistih ob kolu. Klapavice je mogoče med razvojem premestiti na nove kole. Pri tem se pobere vrhnja plast klapavic in vstavi v mrežasto cev, ovito okoli novega kola. Gre za postopek, imenovan „boudinage“.

Tako je mogoče osebke med razvojem vedno znova premeščati na nove kole.

Take mrežaste cevi, napolnjene z osebki, se po navadi pritrdijo na kole, ki so nameščeni na višje ležečem predelu območja plimovanja.

3.6.3.3 Pobiranje

Pobiranje poteka po gojenju, opredeljenem v točki 3.6.3.2. Med njim se grozdi klapavic ročno ali mehansko poberejo s kolov.

Pobiranje klapavic, ki so padle s kolov, je prepovedano.

3.6.4 Čiščenje in skladiščenje

Faza čiščenja in skladiščenja se začne po pobiranju klapavic in konča s pakiranjem.

3.6.4.1 Čiščenje

Ta postopek se izvaja, kadar je to potrebno, da bi školjke postale primerne za prehrano ljudi, in sicer v skladu z veljavnimi predpisi zadevne države v zvezi z njihovim gojenjem in trženjem.

Izvaja se po pobiranju:

- z uskladiščenjem v zaprte ograde na zemljiščih ali delih zemljišč znotraj območij plimovanja, kjer se na kolih gojijo klapavice;
- ali s potopitvijo z zaprtimi ogradami v nepotopljive bazene, ki se polnijo z morsko vodo in so nameščeni v obratih za čiščenje ali odpremnih centrih.

Kadar se klapavice skladiščijo in hkrati potopijo v bazen, to lahko traja največ 15 dni.

3.6.4.2 Skladiščenje

Ta faza lahko poteka pri istih gojiteljih kot faza gojenja, kadar je gojitelj hkrati pošiljatelj odpreme, ali v registriranem centru za odpremo (ali pakiranje). Skladiščenje je faza shranjevanja klapavic pred pakiranjem, in sicer v potopljivih ali nepotopljivih bazenih po fazi čiščenja, če je ta potrebna.

Skladiščenje od pobiranja iz vode na gojitvenem območju do pakiranja traja največ 15 dni. Klapavice smejo biti v nepotopljivih bazenih največ 8 dni.

3.6.5 Pakiranje (ali navedena faza odpreme)

Klapavice se po morebitnem skladiščenju ali potopitvi v bazene za čiščenje ločijo druga od druge, umijejo in preberejo v centrih za odpremo.

Razmik med rešetkami mreže, ki se uporablja za določanje velikosti klapavic, je najmanj 12 mm.

Zapakirane pošiljke morajo za upravičenost do zajamčene tradicionalne posebnosti „Moules de bouchot“ vsebovati klapavice debeline vsaj 12 mm, pri čemer je lahko največ 5 % klapavic debeline manj kot 12 mm.

Minimalni delež mesa se izračuna po kazalniku stanja Lawrencea in Scotta, pri katerem je postopek merjenja tak:

$$K. M. = \text{suha teža mesa} \times 1\,000 / (\text{celotna teža} - \text{teža lupin}).$$

Tako imenovani poenostavljeni kazalnik se lahko uporablja, na njegovi podlagi pa se meri tako:

$$P. K. = \text{teža mesa po kuhanju} / \text{celotna teža pred kuhanjem}.$$

Klapavice, izbrane za zajamčeno tradicionalno posebnost, morajo imeti kazalnik stanja Lawrencea in Scotta ≥ 100 .

Polnost klapavic, pripravljenih za pakiranje, se lahko v izjemnih okoliščinah spremeni (to pomeni, kadar pogoji naravnega prehranjevanja niso ugodni) za določeno žetev, o tem pa morajo odločiti pristojni organi zadevne države članice po utemeljeni prošnji. Vendar navedene vrednosti nikakor ne smejo biti nižje za 10 odstotkov od minimalne vrednosti 100.

Za klapavice je poleg tega predpisano,

- da imajo čisto zunanost;
- da so žive.

Klapavice „moules de bouchot“ se tržijo in pakirajo v največ 15-kilogramske posode. Pakirajo se lahko v 2- do 15-kilogramske vreče ali na 0,5- do 7-kilogramske pladnje.

3.6.6 Prodaja potrošnikom

Klapavice z imenom „Moules de bouchot“ je treba označevati tako, da so na vsaki enoti pakiranja:

- ime zajamčene tradicionalne posebnosti „Moules de bouchot“, zapisano:

- z največjimi črkami na označbi,
- z enakimi črkami, ki so enako široke in enako visoke,
- z istobarvnimi črkami,
- strnjeno;
- navedba „zajamčena tradicionalna posebnost“ in logotip „STG“ (ZTP), neposredno pred imenom zajamčene tradicionalne posebnosti ali za njim, brez vmesnih navedb;
- vse druge navedbe, zlasti navedbe, ki so v skladu s splošnimi predpisi obvezne, morajo biti jasno ločene od imena STG (ZTP).

3.7 Posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila:

Posebne lastnosti klapavic „moules de bouchot“ temeljijo na naslednjih lastnostih kot posledici pogojev, metod in trajanja gojenja, ki zagotavljajo njihovo posebnost in pravilno obliko:

Trda lupina

Zaradi načina gojenja na območju, na katerem se raven vode pogosto zniža, ter pogoste izpostavljenosti soncu in drugim zunanjim vplivom se razvije trda lupina. Zato je lupina klapavic „moules de bouchot“ zelo trdna.

Močne mišice priteznice in mehka, svilnata, nemoknata tekstura

Zaradi načina gojenja na območju, kjer se raven vode pogosto zniža, se poleg tega razvijejo močne mišice priteznice, ki omogočajo, da je školjka zaprta ves čas nizke ravni vode. Tekstura mesa ostane mehka, svilnata in nemoknata, saj lupina v fazah pakiranja, prevoza, skladiščenja in dajanja v prodajo ostane trdno zaprta.

Smetanasta do oranžnorumena barva kuhanega mesa

Gojene klapavice so v okolju, bogatem s fitoplanktonsko hrano, precej razmaknjene, zato je barva njihovega mesa enakomerno smetanasta do oranžnorumena ter bolj ali manj izrazita; največ 10 % klapavic je drugačne barve.

Čistost in neobstoj vonja po blatu in tujkov

Klapavice „moules de bouchot“ imajo čisto lupino, nimajo tujkov (rakovic ali peščenih delcev), vonja ali okusa po blatu, saj je ob namestitvi vrvi ali mrežaste cevi, napolnjene z osebki, na kol upoštevana višina med tlemi in spodnjim delom vrvi ali mrežaste cevi, napolnjene z osebki, ki znaša najmanj 30 cm. Klapavice, gojene na kolih, torej ne pridejo v stik s tlemi.

Enakomerna polnost s kazalnikom najmanj 100

Teža klapavic je zaradi enakomerne polnosti in majhne gostote kolov na območju plimovanja ter zaradi skrbnega in rednega razporejanja klapavic na zgornje dele kolov pravilno razporejena po celotni količini razpoložljive vode na območju plimovanja.

Klapavice tako lahko prejemajo hranilne snovi, ki krožijo na različnih globinah vode, ki je pritekla, kar omogoča enakomerno polnost lupin z vrednostjo najmanj 100 po kazalniku Lawrencea in Scotta.

3.8 Tradicionalne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila:

Tradicionalne lastnosti klapavic „moules de bouchot“ temeljijo na teh lastnostih:

- gojijo se vedno na lesenih kolih, zasajenih v ravni vrsti in navpično;
- razvoj školjk omogočajo izključno hranilne snovi v morskem okolju.

Gojitelj klapavic na kolih te pri gojenju in pri premeščanju novink strogo nadzira, da bi zagotovil homogeno rast vseh gojenih osebkov.

3.8.1 Gojenje na lesenih kolih

Tradicija gojenja klapavic na lesenih kolih sega v leto 1235. Po zgodovinskih pričevanjih je Irec Patrick Walton leta 1235 doživel brodolom v aiguillonskem zalivu; „kot edini preživeli se je nastanil v Esnandesu in se preživljal s pticami, ki jih je lovil s posebno mrežo, imenovano „allouret“, razpeto nad morsko gladino in pritrjeno na velike kole, zasajene v blato. Kmalu je videl, da so se na kole pritrdile klapavice, ki so po rasti in kakovosti prekašale divje klapavice. Zato se je odločil, da bo te mehkužce poskusil gojiti.“ (Marteil, 1979)

Za to je zasadil vrste kolov, na katere so se lahko nato pritrdile klapavice in se tam razvijale. Kole je poimenoval „bouchots“, ki je beseda keltskega izvora, izhaja pa iz besed „bout“, ograda, in „choat“ ali „chot“, kar pomeni lesen. (Marteil, 1979)

Gojenje še danes poteka na teh osnovah. Tehnične naprave so se zaradi tehnoloških inovacij nekoliko izboljšale.

Nekateri avtorji, ki jih je zanimalo gojenje klapavic, stoletja v svojih zapisih poudarjajo, da se postopki, ki jih je razvil Irec Walton, skozi čas niso veliko spremenili. Coste (1855) je tako zapisal: „Postopki, ki jih je (Walton) uvedel, so tako posrečeno ustrezali trajnim potrebam nove industrije, da se prebivalci, ki so jih nasledili, po skoraj osmih stoletjih še vedno ravna po njih.“

Od leta 1930 so kole (piquets) nadomestili večji in močnejši koli (pieux) (trdnjša drevesna debela, ki so po premeru večja od tradicionalnih kolov s kratko življenjsko dobo).

Spremembe pri postavitvi kolov po letu 1950 izhajajo iz prvih odredb o ureditvi gojenja klapavic. Država je namreč postala lastnica zemljišč, za katera podeljuje koncesije in ki jih nadzira; postavitve kolov v obliki črke V ni več dovoljena, ker to močno spodbuja zablatenje zemljišč. Koli se zato od tedaj razporejajo v vzporednih vrstah, pravokotno postavljenih na obalo. Njihova postavitve je urejena s predpisi; ti se po območjih razlikujejo, saj se na njih razlikujejo tudi okoljske razmere, vrsta tal, tokovi, količina hranilnih snovi in številni drugi dejavniki.

Način gojenja se zaradi želje po večjem donosu razvija, toda postavitve, ki so se razvile, še vedno temeljijo na kolih, postavljenih v ravne vrste.

3.8.2 Stopničasta razporeditev kolov

Coste je leta 1855 navedel, da se lahko koli razporedijo stopničasto v največ štirih ravneh.

Navedena praksa razporejanja v vzporednih vrstah na območjih plimovanja se je ohranila. Vrste kolov so razporejene v zaporednih ravneh z zgornjega dela območja plimovanja proti odprtemu morju, pri čemer se izkorišča naklon območja plimovanja. Na začetnih ravneh se skladiščijo klapavice, ki so po velikosti primerne za prehrano ljudi.

3.8.3 Izkoriščanje izključno naravnega okolja

Te školjke se gojijo samo v njihovem naravnem okolju. Oploditev še naprej poteka naravno v morju, brez človekovega poseganja, prehrano sestavlja le živi in naravni fitoplankton, gojenje med rastjo v morskem okolju pa poteka brez kemičnih sredstev.

3.9 Minimalne zahteve in postopek nadzora posebnih lastnosti:

Postavke, ki jih je treba nadzirati	Mejne vrednosti	Metoda ocenjevanja	Pogostost nadzora vsaj
Lega kolov	100 % kolov na območjih plimovanja	Preverjanje zunanosti in/ali dokumentov	20 % gospodarskih subjektov vsako leto

Postavke, ki jih je treba nadzirati	Mejne vrednosti	Metoda ocenjevanja	Pogostost nadzora vsaj
Gostota postavitve kolov	Največ: — 350 kolov/100 m (trojne vrste) — 250 kolov/100 m (dvojne vrste) — 200 kolov/100 m (enojne vrste)	Preverjanje dokumentov	20 % gospodarskih subjektov vsako leto
Neobstoja stika s tlemi ali blatom	100 % kolov	Preverjanje zunanosti in/ali dokumentov	20 % gospodarskih subjektov vsako leto
Ciklus gojenja na kolih	100 % gojenih klapavic	Preverjanje zunanosti in/ali dokumentov	20 % gospodarskih subjektov vsako leto
Trajanje ciklusa gojenja na kolih	Od 6 do 24 mesecev	Preverjanje dokumentov	Dvakrat letno
Barva kuhanega mesa	Med smetanasto in oranžno-rumeno Največ 10 % klapavic drugačne barve	Merjenje	Dvakrat letno
Analitični preskus	Kazalnik Lawrencea in Scotta vsaj 100, debelina lupine pa vsaj 12 mm Največ 5 % klapavic z debelino manj kot 12 mm	Merjenje in/ali preverjanje dokumentov	Dvakrat letno S samonadzorom na dva meseca

4. Organi ali telesa, ki preverjajo skladnost s specifikacijo proizvoda:

4.1 Ime in naslov:

Ime: CERTIS
Naslov: Immeuble Le Millepertuis
Les Landes d'Apigné
35650 Le Rheu
FRANCE

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

☐ javni ☒ zasebni

4.2 Posebne naloge organa ali telesa:

Certifikacijski organ, akreditiran v skladu z Evropskim standardom EN 45011, ki preverja skladnost s specifikacijo v Franciji. Navedeni nadzorni organ je odgovoren za celotni nadzor specifikacije.