

**Publikacja specyfikacji produktu zmienionej w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczonej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)
nr 1151/2012**

(2021/C 136/09)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczonej jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Mejillón de Galicia”/„Mexillón de Galicia”

Nr UE: PDO-ES-0165-AM02 – 18.9.2020

ChNP (x) ChOG ()

1. Nazwa

„Mejillón de Galicia”/„Mexillón de Galicia”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Class 1.7. Świeże ryby, mięczaki i skorupiaki oraz produkty na bazie ryb

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Świeże omułki z gatunku *Mytilus galloprovincialis* hodowane w systemie „batea” na pływających platformach lub tratwach.

Muszla tej małży składa się z dwóch symetrycznych, wapiennych połówek pokrytych warstwą konchiolinową (*periostracum*). Ponieważ głównym obszarem produkcji są szerokie estuaria galicyjskich rzek (*ría*s), które generują ogromne bogactwo fauny i flory morskiej, do warstwy konchiolinowej często przyłączone są inne organizmy, np. pąkle, wieloszczety, mszywioly i wodorosty morskie.

Mięso omułki znajduje się wewnątrz muszli. Zazwyczaj jest kremowo-pomarańczowe i składa się z dwóch mięsistych płatów z ciemnofioletową taśmą wijącą się wzdłuż ich krawędzi.

Aby omułki mogły być wprowadzone na rynek do konsumpcji jako świeży produkt zgodnie z chronioną nazwą pochodzenia „Mejillón de Galicia”, muszą najpierw znaleźć się w zakładzie oczyszczania/wysyłki zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004. Ponadto należy je oczyścić wodą z ujść galicyjskich rzek z prowincji A Coruña i Pontevedra, aby zachować jakość i cechy charakterystyczne wynikające ze środowiska geograficznego, w którym są hodowane.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie czynności – od pozyskania larw do przetworzenia produktu końcowego przed jego przygotowaniem do sprzedaży i wprowadzeniem do obrotu – muszą być przeprowadzane na wyznaczonym obszarze geograficznym.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Rada zastosuje własną etykietę, która musi znajdować się na wszystkich opakowaniach zawierających omułki objęte chronioną nazwą pochodzenia. Napis „Denominación de Origen Protegida Mexillón de Galicia” [chroniona nazwa pochodzenia, Mexillón de Galicia] musi być umieszczony w widocznym miejscu na etykiecie, pod logo. Etykieta musi również zawierać kod kontrolny, który w sposób niepowtarzalny identyfikuje omułki zgodnie z określonymi parametrami.

Produkty wytwarzane z wykorzystaniem „Mejillón de Galicia DOP” [ChNP Mexillón de Galicia] jako surowca (nawet po poddaniu go obróbce technologicznej lub zakonserwowaniu) mogą być wysyłane do konsumentów w opakowaniach, na których według uznania umieszczono logo UE obok sformułowania „elaborado con Denominación de Origen Protegido Mejillón de Galicia” [wyprodukowano z produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia Mexillón de Galicia], przy czym czcionka logo jest mniejsza niż czcionka wspomnianego sformułowania, lub taka sama, pod warunkiem że:

- „Mejillón de Galicia DOP”, certyfikowany jako taki, stanowi wyłączny składnik danej kategorii produktów, oraz
- strony stosujące sformułowanie „Elaborado con Denominación de Origen Protegido Mejillón de Galicia” posiadają odpowiednie upoważnienie.

W tym względzie, jako posiadacz praw własności intelektualnej przyznanych przez rejestrację nazwy pochodzenia „Mejillón de Galicia DOP”, Rada Regulacyjna zezwoli na stosowanie sformułowania i logo na etykietach wszystkich produktów, które zostały poddane technologicznemu przetworzeniu i konserwacji.

Rada Regulacyjna wprowadzi do odpowiednich rejestrów osoby upoważnione do stosowania sformułowania „elaborado con Denominación de Origen Mejillón de Galicia”, zapewni zgodność produktów oraz prawidłowe stosowanie sformułowania i logo.

4. Związek określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny. Strefą hodowlaną jest obszar nadmorski w ujściach galicyjskich rzek w prowincjach A Coruña i Pontevedra, posiadających zezwolenie na hodowlę omułka z wykorzystaniem tratw. Obszar ten obejmuje następujące tereny: Ría de Ares-Sada, Ría de Muros-Noia, Ría de Arousa, Ría de Pontevedra i Ría de Vigo.

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

5. Związek z obszarem geograficznym

Jeśli chodzi o związek historyczny, omułki od najwcześniejszych czasów były źródłem pożywienia dla pierwszych mieszkańców wybrzeża Galicji. Istnieje wiele dowodów na to w *castros* [osadach otoczonych fortyfikacjami] oraz w dokumentach historycznych (Navaz, 1942, Vázquez Varela i García Quintela, 1998, VVAA 1988 i 1998, Senén-López Gómez, 1999). Należy również podkreślić, że omułki podawano podczas w najbardziej znanych historycznych wydarzeń gastronomicznych (np. na habsburskim dworze w Hiszpanii, jako składnik dania *escabeche real*). Nie ulega wątpliwości, że historia Galicji i jej wybrzeża jest ściśle związana z hodowlą i spożywaniem omułek. Związek ten sięga VI w. p.n.e. i trwa do dzisiaj, o czym świadczą liczne nazwy geograficzne, nazwy osobowe i święta związane z gastronomią (*mejillonadas*) itp. Krajobraz Galicji trudno byłoby sobie dzisiaj wyobrazić bez tratw w ujściach rzek, które odzwierciedlają rozwój sektora hodowli omułka. Powstało nawet specjalistyczne słownictwo związane z hodowlą omułka: *mexilla* (hodowla omułek), przerzedzanie (część procesu produkcji) itp. Taka tradycja historyczna doprowadziła do powstania szczególnego systemu uprawy uznanego na całym świecie za „system galicyjski”, ze specjalnie zaprojektowanym sprzętem i materiałami oraz tradycyjnymi metodami pracy, które prowadzą do powstania specyficznego produktu (López Capont, 1973; López Capont i Fidalgo Fernández, 1977; Otero Pedrayo, 1980; Lorenzo, 1982; Calo-Lourido, 1985 a, b i c).

Jeżeli chodzi o związek ze środowiskiem naturalnym, uznaje się, że ujścia galicyjskich rzek stanowią ekosystemy i charakteryzują się znaczącą produkcją podstawową, obejmującą w szczególności hodowlę małży i omułek. Gatunki te znajdują się na wczesnym etapie łańcucha pokarmowego, co jest niezbędne do uzyskania dużych plonów. Różnice w produkcji (wzrost i wydajność pod względem mięsa) zaobserwowane u omułek z ujść galicyjskich rzek są wynikiem adaptacyjnych procesów fizjologicznych związanych z przyswajaniem składników odżywczych (Fernández Reiriz i Labarta). Wyjątkowa jakość omułka hodowanego w ujściach galicyjskich rzek wynika z jego dostosowania się do cech charakterystycznych ekosystemu, w którym jest hodowany, oraz ma bezpośredni związek z dostępem do pożywienia i jego jakością.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

https://mar.xunta.gal/sites/default/files/fileadmin/arquivos/mar/prego_condicions_dop_mexillon_de_galicia_2020.pdf
