

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2006/C 320/07)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

Solicitud de registro con arreglo a los artículos 5 y 17, apartado 2

«MEJILLÓN DE GALICIA» o «MEXILLÓN DE GALICIA»

N° CE: ES/PDO/005/0156/10.10.2000

DOP (X) IGP ()

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, los interesados pueden solicitar la versión completa del pliego de condiciones a las autoridades nacionales indicadas en el apartado 1 o a la Comisión Europea ⁽¹⁾.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Dirección: Paseo de la Infanta Isabel, n° 1
E-28071 Madrid

Teléfono: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

Correo electrónico: sgcaproagro@mapya.es

2. *Agrupación solicitante:*

Nombre: Organización de Productores de Mejillon de Galicia (OPP-18) Orden Ministerial de 30 de diciembre de 1986 (BOE n° 23 de 27 de Enero de 1987)

Dirección: Av de la Marina 25 — Planta baja
E-36600 Vilagarcia de Arousa (Pontevedra)

Teléfono: (34) 986 50 13 89

Fax: (34) 986 50 65 49

Correo electrónico: —

Composición: Productores/transformadores (X) Otras categorías ()

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.7.: Pescado, moluscos, crustáceos frescos y productos a base de ellos

⁽¹⁾ Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad de Política de calidad de los productos agrícolas, B-1049 Bruselas.

4. Descripción del pliego de condiciones (resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2):

4.1. Nombre del producto: «Mejillón de Galicia» o «Mexillón de Galicia»

4.2. Descripción: Mejillón fresco de la especie *Mytilus galloprovincialis* cultivado en el sistema de batea.

Es un molusco bivalvo cuya concha se encuentra formada por dos valvas iguales de carbonato cálcico, cubiertas por una capa denominada periostraco. Como consecuencia de la productividad primaria de las Rías Gallegas, que genera una gran riqueza de flora y fauna marinas, a menudo el periostraco presenta adherencias de especies como balanos, poliquetos, briozoos y algas.

En su interior, se observa la vianda, normalmente de color crema anaranjado, constituida por dos lóbulos carnosos, que poseen en los bordes una sinuosa banda de color violeta oscuro.

Para acceder al mercado de consumo en fresco con el amparo de la Denominación de Origen Protegida Mejillón de Galicia, el mejillón, de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 853/2004, deberá pasar por un centro de depuración/expedición, y con el objeto de que la calidad y características que se deben a los factores del medio geográfico de cultivo no se vean alterados, el mejillón deberá obligatoriamente ser depurado con agua de mar de las de las Rías Gallegas de las provincias de A Coruña y Pontevedra.

4.3. Zona geográfica: La zona de cultivo será el espacio marítimo interior de las Rías Gallegas de las provincias de A Coruña y Pontevedra, habilitadas para el cultivo de mejillón en batea, constituida por las siguientes zonas: Ría de Ares-Sada, Ría de Muros-Noia, Ría de Arousa, Ría de Pontevedra y Ría de Vigo.

La zona de depuración/expedición queda limitada a las provincias costeras de: A Coruña y Pontevedra.

4.4. Prueba del origen: El Consejo Regulador creará un «Registro de Bateas» y realizará las comprobaciones periódicas necesarias a bordo de las bateas a fin de constatar el mantenimiento de las condiciones que dieron derecho a la inscripción de las mismas. También realizará controles a los procesos de cultivo que acrediten su sujeción a los preceptos establecidos en el Pliego de Condiciones, haciendo constar todo ello en la correspondiente documentación.

Una vez en puerto el mejillón cultivado, se emitirá un documento de certificación de cada uno de los lotes, haciendo figurar en el mismo todos los datos identificativos del origen, de las características del lote obtenidas por muestreo, del cultivador, del destinatario, asignando en ese momento un código unívoco de identificación a fin de garantizar la trazabilidad.

Para acceder al mercado de consumo en fresco con el amparo de la Denominación de Origen Protegida Mejillón de Galicia, cada uno de los lotes de mejillón que tenga entrada en los centros de depuración/expedición deberá estar amparado por la correspondiente documentación. El Consejo Regulador creará un «Registro de Centros de Depuración/Expedición» y realizará las comprobaciones periódicas necesarias a fin de constatar el mantenimiento de las condiciones que dieron derecho a la inscripción de los mismos. Asimismo, realizará controles a los procesos y a los productos acreditando su sujeción a los preceptos establecidos en el Pliego de Condiciones, haciendo constar todo ello en la correspondiente documentación. Los procesos de tratamiento del mejillón en el interior de los centros de depuración/expedición, deberán ser conformes a las normas dictadas por los servicios técnicos del Consello Regulador de la Denominación de Origen Protegida a los efectos de adaptarlos a las necesidades de comprobación del mantenimiento de la trazabilidad.

4.5. Método de obtención: Será el tradicionalmente seguido en Galicia, que se realiza a bordo de un artefacto flotante, denominado batea, con una superficie máxima de quinientos cincuenta metros cuadrados. El número de cuerdas no podrá exceder de quinientas y la longitud de las mismas será de doce metros como máximo.

Las fases de cultivo serán: obtención de semilla, preengorde de semilla, desdoble y cosecha. Una vez que el molusco en cultivo alcanza el tamaño y tiene las condiciones para ser comercializado se procede a la extracción de las cuerdas de mejillón que hasta ese momento estuvieron sumergidas en el mar colgadas de la batea. Esta labor se realiza mediante grúas hidráulicas de las que están provistos los barcos auxiliares de cultivo, izando las cuerdas y procediendo de inmediato a su manipulación, desprendiendo el mejillón de la cuerda.

Una vez en tierra, por los servicios de control, se realizan pruebas aleatorias sobre todo el lote, para la determinación del rendimiento y clasificación del producto, y la observancia de todas las condiciones de obligado cumplimiento. Esta acción queda documentada, registrada y acompañará e identificará al lote.

Si el lugar de cultivo de donde procede el mejillón está clasificado a efectos microbiológicos como zona «B», necesariamente deberá dirigirse a un centro de depuración, en el que el mejillón será sometido a un proceso de depuración, mediante agua procedente necesariamente de las Rías Gallegas de las provincias de A Coruña y Pontevedra. Si el lugar de cultivo de donde procede el mejillón está clasificado a efectos microbiológicos como zona «A», el mejillón podría expedirse al mercado directamente desde un centro de expedición. En ambos casos, estos centros son los responsables acondicionar el mejillón a los requisitos establecidos conforme a el Reglamento (CE) n° 853/2004.

Una vez que el mejillón ha sido acondicionado a fin de alcanzar los parámetros de acceso al mercado, esto es, depurado y desbisado, en su caso, es manipulado y acondicionado en atmósfera convencional, al vacío o en atmósfera protectora, con una presentación acorde con las necesidades del mercado, con materiales autorizados por la legislación vigente, de diferentes formatos y pesos, que forman unidades de venta independientes, a los que se incorpora una etiqueta de control y un precinto inviolable, a fin de garantizar la trazabilidad.

El envasado se realizará obligatoriamente en la zona geográfica delimitada en el apartado 4.3 del presente resumen.

La preservación de la calidad del producto justifica tal restricción debido a:

- el carácter perecedero del producto,
- su vulnerabilidad a la degradación,
- el alto riesgo de deterioro debido a una mala manipulación.

Por otra parte, con el objeto de que la calidad o características que se deben a los factores del medio geográfico de cultivo acreditados en el apartado 4.6 no se vean alteradas, el mejillón deberá obligatoriamente ser depurado con agua de mar de las de las Rías Gallegas de las provincias de A Coruña y Pontevedra, por lo cual, los centros de depuración/expedición estarán situados próximos a la costa.

Además, según consta en la propia definición de centro de expedición establecida en el Reglamento (CE) n° 853/2004 anteriormente citado, «todo establecimiento terrestre o flotante en el que se reciben, acondicionan, lavan, limpian, calibran, envasan y embalan moluscos bivalvos vivos aptos para el consumo humano».

- 4.6. Vínculo: Desde el punto de vista del vínculo histórico, el mejillón constituyó desde los tiempos más remotos una fuente de alimento para los primeros pobladores de la costa gallega, encontrando numerosas evidencias en los «castros» y en documentos históricos (Navaz, 1942, Vázquez Varela y García Quintela, 1998, VVAA 1988 y 1998, Senén-López Gómez, 1999). A partir de estos inicios, hay que destacar su presencia en los más relevantes actos gastronómicos de antaño (en la corte de los Austrias con el «escabeche real»). Sin duda, la historia de Galicia y su costa mantiene una estrecha relación con el mejillón. Esta relación se remonta por tanto al siglo VI a.C., continuando en la actualidad, como demuestran multitud de topónimos, gentilicios, fiestas gastronómicas (mejillonadas), etc. El mismo paisaje de Galicia, no se entendería hoy día sin las bateas de sus rías, que son reflejo del desarrollo del sector mejillonero. Hasta el extremo de acuñar un vocabulario específico con palabras que tienen origen en el cultivo del mejillón: *mexilla* (cría de mejillón), *desdoble* (actividad del proceso productivo), etc. Tal es esta tradición histórica que generó un sistema de cultivo específico, y que incluso se conoce como internacionalmente como *galician system*, maquinaria y materiales de diseño propio, y un laboreo tradicional del que se obtiene un producto diferenciado (López Capont, 1973; López Capont y Fidalgo Fernández, 1977; Otero Pedrayo, 1980; Lorenzo, 1982; Calo-Lourido, 1985 a, b y c).

Desde el punto de la vinculación con el medio natural, las Rías Gallegas están consideradas como ecosistemas y presentan una gran producción primaria en las que se cultivan moluscos bivalvos, y muy particularmente mejillón, especies que ocupan niveles bajos en la cadena alimenticia, lo que resulta imprescindible para obtener grandes rendimientos. Las diferencias productivas (crecimiento y rendimiento en carne) observadas en los mejillones en las Rías Gallegas, tienen su base en procesos fisiológicos adaptativos relacionados con la absorción de nutrientes (Fernandez Reiriz y Labarta). La singularidad del mejillón cultivado en las Rías Gallegas deviene de la adaptación a las características del ecosistema en el que se cultivan, y en relación directa con la disponibilidad y calidad de alimento.

4.7. Estructura de control:

Nombre: Consello Regulador DOP Mexillón de Galicia (cumple la norma EN 45.011)
Dirección: Avenida da Mariña, 25 — 1ª Planta
E-36600 Vilagarcía de Arousa — Pontevedra (España)
Teléfono: (34) 986 50 13 89
Fax: (34) 986 50 65 49
Correo electrónico: —

4.8. Etiquetado: El Consejo aplicará una etiqueta propia que deberá identificar todos los envases que contengan mejillón amparado por la Denominación de Origen Protegida. En esta etiqueta deberá constar de forma destacada, debajo del logotipo, la leyenda Denominación de Origen Protegida Mexillón de Galicia. Además se harán constar los códigos de control que identifiquen unívocamente el mejillón de acuerdo con los parámetros definidos.

Los productos en cuya elaboración se utiliza como materia prima el «Mejillón de Galicia DOP», incluso tras un proceso de tratamiento tecnológico o conserva, podrán despacharse al consumidor en envases que hagan uso de la mención «Elaborado con Denominación de Origen Protegida Mejillón de Galicia» sin aposición del logo comunitario, siempre que:

- el «Mejillón de Galicia DOP», certificado como tal, constituya el componente exclusivo de la categoría de productos correspondiente, y
- los usuarios de la mención «Elaborado con Denominación de Origen Protegida Mejillón de Galicia» estén autorizados.

En este sentido, el Consejo Regulador, como titular del derecho de propiedad intelectual otorgado por el registro de la denominación Mejillón de Galicia DOP autorizará el uso de la mención «Elaborado con Denominación de Origen Protegida Mexillón de Galicia» en productos elaborados.

El Consejo Regulador inscribirá a los usuarios autorizados para el uso de la mención «elaborado con Denominación de Origen Mejillón de Galicia» en los registros correspondientes y velará por el correcto uso de la denominación protegida.

4.9. Requisitos nacionales:

- Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega
- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Decreto 835/72, de 23 de marzo, Reglamento que la desarrolla la Ley 25/1970.
- Real Decreto 4189/82, de 29 de diciembre, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Galicia en materia de denominaciones de origen, viticultura y enología y enseñanzas profesionales náutico-pesqueras.
- Real Decreto 728/1998, de 8 de julio, por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las Denominaciones de Origen, Específicas y Genéricas de los productos agroalimentarios no vínicos.
- Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.