

Publikacja wniosku zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

(2012/C 239/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

„MOULES DE BOUCHOT”

NR WE: FR-TSG-0007-0048-28.12.2006

1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek:

Nazwa: Groupement des mytiliculteurs sur bouchots (GMB)

Adres: 122 rue de Javel
75015 Paris
FRANCE

Tel. +33 112974844

Faks —

E-mail: gmb@cnc-france.com

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Francja

3. Specyfikacja produktu:

3.1. Nazwa przeznaczona do rejestracji:

„Moules de bouchot”

Wnioskuje się o rejestrację nazwy „Moules de bouchot” wyłącznie w języku francuskim.

W momencie wprowadzania do obrotu możliwe jest dodanie przetłumaczonego na inne języki urzędowe Unii Europejskiej zapisu uzupełniającego, informującego, że produkt został „uzyskany” zgodnie z tradycją francuską.

3.2. Wskazać, czy nazwa:

jest specyficzna sama w sobie

wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Hodowla na palach oznacza produkcję omułków na pionowych słupach ustawionych w sposób uporządkowany i pozwalający na odkrycie ich całości lub części w granicach najniższego poziomu wody.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006:

Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy

Rejestracja bez zastrzegania nazwy

3.4. Typ produktu:

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty z nich wytwarzane

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1:

Zakres stosowania niniejszej specyfikacji obejmuje wyłącznie produkty o nazwie „Moules de bouchot”, czyli omułki, których hodowla prowadzona jest wyłącznie na palach w strefach pływów po zebraniu larw w środowisku naturalnym. Wyklucza się produkty rybołówstwa i wszystkie inne sposoby hodowli.

Omułki, których dotyczy gwarantowana tradycyjna specjalność „Moules de bouchot”, są świeże, całe i żywe.

W celu produkcji „Moules de bouchot” hoduje się dwa gatunki: *Mytilus edulis* i *Mytilus galloprovincialis* (lub krzyżówki tych dwóch gatunków).

Gatunki te odpowiadają produktom wybranym ze względu na ich przystosowanie do życia:

- w warunkach hodowli w strefie pływów określonych w niniejszej specyfikacji,
- w warunkach stosowania metod i czasu hodowli umożliwiających zagwarantowanie specyfiki i zgodności produktów.

Cechy anatomiczne i organoleptyczne „Moules de bouchot” są zatem związane jednocześnie z cechami tych gatunków oraz z ich szczególnym sposobem produkcji.

3.5.1. Właściwości anatomiczne

Muszla składa się z dwóch gładkich połówek o regularnym kształcie i barwie ciemnobrunatnej do szaro-niebieskiej, na których występują koncentryczne wyżłobienia wskazujące na wzrost. Minimalna grubość zamkniętej muszli wynosi 12 mm.

Omułki posiadają dwa charakterystyczne organy: nogę, która umożliwia im przemieszczanie się i gruczoł wytwarzający włókna bisiorowe umożliwiające im przytwierdzenie się do podłoża.

Produkcja na palach w strefach pływów, gdzie często dochodzi do odkrywania produktu, pozwala na:

- uzyskanie mocnych mięśni przywodzicieli, aby utrzymać zamkniętą muszlę przez cały czas odpływu,
- uzyskanie w momencie zbioru bardziej odpornej i wytrzymałej muszli, ponieważ częsta ekspozycja muszli na świeże powietrze i słońce powoduje jej twardnienie.

Omułki produkowane na palach wyróżnia stopień wypełnienia mięsem, a szczególnie jednorodność partii omułek pod względem tego kryterium. Stopień wypełnienia mierzy się przy pomocy wskaźnika Lawrence'a i Scotta, który w przypadku omułek hodowanych na palach wynosi co najmniej 100.

Ponadto „Moules de bouchot” nie zawierają ciał obcych (kraby, ziarna piasku) i mają czystą muszlę (bez alg, osadu i piasku), ponieważ przy umieszczaniu sznura lub liny na słupie zachowywana jest odległość co najmniej 30 centymetrów między ziemią a dolnym końcem sznura lub liny.

3.5.2. Właściwości organoleptyczne

Ugotowane mięso ma barwę żółto-pomarańczową, bardziej lub mniej intensywną w zależności od pokarmu omułek (zawartość karotenu i witaminy A w fitoplanktonie) i w zależności od stadium fizjologicznego (faza reprodukcji). Mięso „Moules de bouchot” jest miękkie, jedwabiste, niemączyste, ponieważ sposób hodowli zapewnia lepszą odporność mięczaka na odpływy (produkt pakowany, przewożony, składowany i wprowadzany do obrotu).

Sposób hodowli pozwala uniknąć nieprzyjemnego smaku i zapachu, np. osadu, ponieważ nie dochodzi do kontaktu z podłożem.

Zasady pomiaru niektórych z tych kryteriów w partiach omułek gotowych do wprowadzenia do obrotu są określone w części 3.6 dotyczącej metody produkcji.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1:

Produkcja „Moules de bouchot” obejmuje następujące etapy:

3.6.1. Zaszczepianie pali

Omułki są hodowane na działkach lub częściach działek znajdujących się wewnątrz strefy hodowli w strefach pływów. Określa się je jako strefy przybrzeżne podlegające ruchom fal, znajdujące się między górną a dolną granicą na amplitudzie pływów, których szerokość jest proporcjonalna do stopnia nachylenia brzegu podczas pływów o dużych amplitudach.

Rzędy słupów są rozmieszczone w kolejne pasma od górnej części strefy pływów dalej w stronę morza. Górne pasma stanowią miejsce składowania, gdzie omułki są umieszczane po osiągnięciu wielkości nadającej się do spożycia przez ludzi.

Każda działka z palami zawiera rzędy pionowych słupów rozmieszczonych równolegle w stosunku do siebie i prostopadle w stosunku do brzegu. Ich rozmieszczenie i maksymalna gęstość są następujące:

- 350 słupów w potrójnym rzędzie o długości 100 metrów,
- 250 słupów w podwójnym rzędzie o długości 100 metrów,
- 200 słupów w pojedynczym rzędzie o długości 100 metrów.

3.6.2. Zbieranie i przenoszenie larw

Różne stadia rozwoju omułek określa się następującymi nazwami:

- larwa: kiedy jej niewielki rozmiar pozwala jej jeszcze na przemieszczanie się. Larwy pozyskiwane ze sznurów zbiorczych (lina konopna lub kokosowa) mogą się jeszcze odcepić wykorzystując nogę do pełzania albo pozwalając się unieść fali,
- pierwsze stadium pośrednie (fr. *naissain*): kiedy umieszczenie na sznurze zbiorczym jest stabilne i przed zaszczepieniem na słupach,
- drugie stadium pośrednie (fr. *nouvellain*): w przypadku gdy pobiera się nadmiar osobników pierwszego stadium pośredniego w celu ich umieszczenia w siatkach tunelowych i zawieszenia na słupie (czynność ta nazywa się *boudinage*),
- młode omułki: po ostatecznym zaszczepieniu osobników pierwszego lub drugiego stadium pośredniego na słupach.

3.6.2.1. Zbieranie larw omułek ze sznurów zbiorczych

Ten etap poprzedzający właściwą hodowlę „Moules de bouchot” polega na umożliwianiu przyczepiania się larw omułek do naturalnego przystosowanego podłoża składającego się z naturalnych i ulegających biodegradacji włókien zwanych sznurami zbiorczymi.

Zbieranie odbywa się w odpowiednich miejscach wybrzeża morskiego, zgłoszonych i uznanych, figurujących w rejestrze morskim z identyfikatorem umożliwiającym ich dokładne zlokalizowanie przez właściwe organy danego państwa. Zbieranie odbywa się w miejscach naturalnie bogatych w larwy omułek naniesione przez prądy morskie.

Zbieranie może także odbywać się bezpośrednio na słupach.

3.6.2.2. Przenoszenie larw omułek na sznurach zbiorczych

Wiele miejsc hodowli nie znajduje się w pobliżu stref zbierania. Sznury muszą wówczas być przenoszone ze stref zbierania do różnych stref hodowli.

Z trwale przymocowanych larw powstaną osobniki pierwszego stadium pośredniego, które będą rozwijać się na sznurach umocowanych na konstrukcjach dostosowawczych umieszczonych wewnątrz strefy hodowli lub bezpośrednio na słupach.

3.6.3. Hodowla omułek na palach i ich zbiór

3.6.3.1. Obsadzenie

Obsadzenie polega na owinięciu i umocowaniu sznurów z osobnikami pierwszego stadium pośredniego na słupach.

Obsadzenie może też odnosić się do owinięcia na słupach lin, które są siatkami tunelowymi, w których zostały umieszczone osobniki drugiego stadium pośredniego.

Osobniki drugiego stadium pośredniego powstają z osobników pierwszego stadium pośredniego hodowanych w obiekcie i są pobierane z nadmiernych ilości na innych słupach obsadzonych w tym samym roku produkcji.

W wyjątkowym przypadku braku larw na sznurach, po uzyskaniu zgody właściwych organów danego państwa, istnieje możliwość pozyskania osobników drugiego stadium pośredniego, w celu umieszczenia ich w siatkach tunelowych, z zasobów naturalnych podlegających nadzorowi sanitarnemu obejmującemu miejsca produkcji zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym państwie.

W każdym przypadku wyklucza się produkty pochodzące z wylęgarni lub podchowalni.

Omułki są hodowane na palach, na działkach lub częściach działek znajdujących się wewnątrz strefy hodowli w strefach pływów. Hodowla „Moules de bouchot” jest hodowlą prowadzoną na pionowym słupie o wysokości do 6 metrów, częściowo zakopany i unieruchomiony od momentu umieszczenia na nim osobników pierwszego stadium pośredniego. Słup jest obsadzany do wysokości 3,5 metra.

W momencie zaszczepiania słupa między ziemią a niższym końcem sznura lub liny zostawia się odstęp co najmniej 30 centymetrów.

3.6.3.2. Hodowla

Etap od zaszczepienia na palach do czynności poprzedzających wprowadzenie do obrotu trwa od 6 do 24 miesięcy.

Hodowla na słupach polega na umieszczeniu na nich optymalnej liczby osobników. W okresie rozwoju omułki znajdujące się w warstwie zewnętrznej rosną szybciej niż te znajdujące się obok słupa. Omułki mogą być przenoszone na nowe słupy w trakcie rozwoju: zewnętrzna warstwa omułek jest zbierana i umieszczana w siatce tunelowej, którą nawija się na nowy słup. Czynność tę nazywa się *boudinage*.

W ten sposób omułki mogą być przenoszone na nowe słupy wielokrotnie podczas ich rozwoju.

Utworzone w ten sposób liny umieszcza się zwykle na słupach znajdujących się wyżej w strefie pływów.

3.6.3.3. Zbiór

Zbiór następuje po zakończeniu hodowli określonej w pkt 3.6.3.2. Polega on na zdjęciu kiści omułek z pali i może odbywać się w sposób ręczny lub mechaniczny.

Zakazane jest zbieranie omułek, które spadły wokół podstaw pali.

3.6.4. Oczyszczanie i składowanie

Etap oczyszczania i składowania rozpoczyna się po zbiorze omułek i kończy się pakowaniem.

3.6.4.1. Oczyszczanie

Czynność tę wykonuje się w razie konieczności, aby produkty nadawały się do spożycia przez ludzi zgodnie z przepisami obowiązującymi w państwie, w którym odbywa się produkcja i wprowadzanie produktu do obrotu.

Czynność tę wykonuje się po zbiorze:

- poprzez umieszczenie w wydzielonym basenie, w zamkniętych naczyniach z prześwitem, na działkach lub częściach działek znajdujących się wewnątrz stref pływów, gdzie hodowane są omułki na palach
- lub poprzez zanurzenie, w zamkniętych naczyniach z prześwitem, w niezatapialnych zbiornikach zasilanych wodą morską i umieszczonych w zakładach oczyszczania lub zakładach wysyłki.

Jeżeli omułki przechodzą zarówno przez wydzielony basen, jak i przez zbiornik, łączny czas tych etapów nie może przekroczyć 15 dni.

3.6.4.2. Składowanie

Ten etap może mieć miejsce u tych samych producentów, u których odbywa się etap „hodowli” w przypadku producenta wysyłającego lub w zatwierdzonym zakładzie wysyłki (lub zakładzie pakowania). Składowanie jest etapem poprzedzającym w razie konieczności pakowanie i polega na konserwacji produktów przez umieszczenie ich w zatapialnych lub niezatapialnych zbiornikach po etapie oczyszczania.

Czas składowania wynosi maksymalnie 15 dni od momentu usunięcia wody ze strefy hodowli do momentu pakowania. Czas przetrzymywania omułek w niezatapialnych zbiornikach wynosi maksymalnie 8 dni.

3.6.5. Pakowanie (lub etap zwany wysyłką)

Po ewentualnym przejściu przez basen lub zbiornik oczyszczania omułki są rozdzielane, myte i sortowane w zakładach wysyłki.

Minimalny odstęp między prętami krat wykorzystywanych do klasyfikacji według wielkości wynosi 12 mm.

Aby możliwe było stosowanie gwarantowanej tradycyjnej specjalności „Moules de bouchot”, zapakowane partie muszą zawierać omułki o grubości co najmniej 12 mm, wśród których omułki o grubości poniżej 12 mm stanowią najwyżej 5 %.

Minimalną zawartość mięsa oblicza się na podstawie wskaźnika Lawrence'a i Scotta, którego protokół pomiarów jest następujący:

$$I.C. = \text{sucha masa mięsa} * 1\,000 / (\text{masa całkowita} - \text{masa muszli})$$

Można zastosować uproszczony wskaźnik obliczany w następujący sposób:

$$I.S. = \text{masa mięsa po ugotowaniu} / \text{masa całkowita przed ugotowaniem}$$

Omułki przeznaczone do GTS muszą mieć wskaźnik Lawrence'a i Scotta ≥ 100 .

Stopień wypełnienia omułek gotowych do pakowania może w wyjątkowych okolicznościach zostać zmieniony (tzn. gdy naturalne warunki żywienia są niekorzystne) dla danego zbioru na podstawie decyzji odpowiednich organów danego państwa podjętej w oparciu o uzasadniony wniosek. Wartości te nie mogą jednak nigdy być niższe niż 10 % poziomu minimalnego wynoszącego 100.

Omułki muszą ponadto:

- być czyste z zewnątrz,
- być żywe.

„Moules de bouchot” są pakowane i wprowadzane do obrotu w opakowaniach o pojemności maksymalnie 15 kg. Dopuszcza się torby o masie 2–15 kg lub pudełka o masie 0,5–7 kg.

3.6.6. Sprzedaż konsumentom

Etykieta omułek objętych nazwą „Moules de bouchot” znajdująca się na każdym opakowaniu jednostkowym zawiera następujące elementy:

- nazwę gwarantowanej tradycyjnej specjalności „Moules de bouchot” napisaną:

- największym rozmiarem czcionki spośród czcionek znajdujących się na etykiecie,
- identycznymi znakami, tj. znakami o takim samym rozmiarze wielkości pod względem wysokości i szerokości,
- znakami takiego samego koloru,
- w jednym bloku,
- informację „gwarantowana tradycyjna specjalność” i logo GTS bezpośrednio przed nawą gwarantowanej tradycyjnej specjalności lub po niej, bez dodatkowych informacji między nimi,
- wszystkie inne informacje, szczególnie informacje umieszczane obowiązkowo ze względu na przepisy ogólne muszą być wyraźnie oddzielone od nazwy GTS.

3.7. *Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:*

Specyficzny charakter „Moules de bouchot” wiąże się z następującymi właściwościami wynikającymi z warunków hodowli, metod i czasu trwania hodowli, które umożliwiają zagwarantowanie specyfiki i zgodności produktów:

Twarda muszla

Sposób produkcji w strefie, w której często dochodzi do opadania wody i związanej z tym częstej ekspozycji muszli na świeże powietrze i słońce powodującej jej twardnienie. Dlatego muszla „moules de bouchot” jest bardzo wytrzymała.

Mocny mięsień przywodziciel i miękka, jedwabista, niemączysta konsystencja

Sposób produkcji w strefie, w której często dochodzi do opadania wody, pozwala także na uzyskanie mocnych mięśni przywodzicieli, które pozwalają omułkom utrzymać zamkniętą muszlę przez cały czas odpływu. Konsystencja mięsa pozostaje miękka, jedwabista i niemączysta, ponieważ muszla pozostaje bardzo dobrze zamknięta na etapach pakowania, transportu, składowania i wprowadzania do obrotu.

Barwa ugotowanego mięsa kremowa do żółto-pomarańczowej

Omułki hodowlane są rozmieszczone w środowisku, w którym znajduje się obfita ilość pokarmu w postaci fitoplanktonu w odpowiednich odstępach, co nadaje mięsu zdecydowaną barwę od kremowej do żółto-pomarańczowej, o różnej intensywności. Inną barwę ma maksymalnie 10 % omułków.

Czystość i brak zapachu osadu i ciał obcych

„Moules de bouchot” mają czystą muszlę, nie zawierają ciał obcych (kraby, ziarna piasku) ani zapachu lub jakiegokolwiek smaku osadu, ponieważ przy umieszczaniu sznura lub liny na słupie zachowywana jest odległość co najmniej 30 centymetrów między ziemią a dolnym końcem sznura lub liny. Omułki hodowane na palach nie mają zatem kontaktu z podłożem.

Jednolity stopień wypełnienia osiągający co najmniej wskaźnik 100

Jednolite rozmieszczenie i niewielkie zagęszczenie słupów w strefie pływów oraz troska o regularne rozmieszczenie omułków na wysokości słupów umożliwiają regularne rozłożenie ciężaru omułków w masie wody obecnej w strefie pływów.

Omułki mogą w ten sposób korzystać ze składników odżywczych występujących na różnych głębokościach toni wodnej, co sprzyja jednolitemu wypełnieniu muszli, wynoszącemu co najmniej 100 według wskaźnika Lawrence’a i Scotta.

3.8. *Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:*

Tradycyjny charakter „Moules de bouchot” wynika z następujących właściwości:

- hodowla odbywa się zawsze na drewnianych słupach ustawionych pionowo w rzędzie,
- wzrost omułków zapewniają wyłącznie składniki odżywcze znajdujące się w środowisku morskim.

Prowadzenie hodowli polega na znacznym stopniu nadzoru produktu przez hodowcę oraz czynnościach przenoszenia osobników drugiego stadium pośredniego, aby zapewnić jednolity wzrost wszystkich zwierząt w hodowli.

3.8.1. Hodowla na drewnianych słupach

Tradycja uprawy omułek na palach sięga 1235 roku. Legenda głosi, że w 1235 r. w zatoce Aiguillon rozbił się statek, na którym znajdował się Irlandczyk Patrick Walton; „uratował się on jako jedyny i osiadł w Esnandes. Aby przeżyć postanowił łapać ptaki za pomocą specjalnej siatki do łapania ptaków morskich, która była rozwieszona powyżej poziomu morza i wsparta na dużych tyczkach wbitych w muł. Wkrótce zorientował się, że do tyczek przyczepiły się omułki, których wielkość i jakość były lepsze niż w przypadku omułek dzikich. Postanowił więc spróbować hodowli tych mięczaków” (Marteil, 1979 r.).

W tym celu ustawił rzędy tyczek, na których mogły się przyczepiać i rozwijać omułki. Tyczki te nazywał *bouchots*, słowem celtyckim pochodzącym od *bout*, tj. „zamknięcie”, i *choat* lub *chot*, tj. „z drewna” (Marteil, 1979 r.).

Hodowla ta jeszcze dziś opiera się na tych samych podstawach. Sprzęt nieco unowocześniono, biorąc pod uwagę innowacje technologiczne.

W ciągu wieków kilku autorów interesowało się hodowlą omułek i podkreślało w swoich tekstach, że stosowana przez Irlandczyka Waltona praktyka w niewielkim stopniu zmieniła się z biegiem czasu. Coste (1855 r.) pisał, że „praktyka zastosowana [przez Waltona], była tak dobrze dostosowana do ciągłych potrzeb nowego przemysłu, że już wkrótce minie osiem stuleci odkąd służy ona ludności, dla której stała się dziedzictwem”.

Od 1930 r. tyczki zastąpiono słupami (bardziej wytrzymałe pnie drzew, o większej średnicy niż w tradycyjnych tyczkach o krótkotrwałej przydatności).

Modyfikacje instalacji po 1950 r. pochodzą z pierwszych dekretów regulujących hodowlę omułek. Państwo stało się bowiem właścicielem terenów, które udostępnia i nadzoruje; tyczki ustawione w kształcie litery V nie są już dozwolone, ponieważ znacznie sprzyjają zamuleni. Słupy ustawia się obecnie w równoległe rzędy, prostopadle do brzegu. Ich zaszczepianie jest regulowane – w każdym regionie inaczej, ponieważ warunki lokalne, rodzaj gleby, pływy, dostęp do składników odżywczych i wiele innych czynników różni się w poszczególnych strefach.

W sytuacji zwiększania wydajności metoda produkcji ewoluuje, ale słupy ustawione w rzędach zawsze są podstawą tworzonych instalacji.

3.8.2. Rozmieszczenie pali

W 1855 r. Coste podaje, że pale rozmieszcza się w szpalerach liczących do czterech rzędów.

Praktyka polegająca na rozmieszczeniu słupów w szpalerach w strefach pływów jest najbardziej powszechna. Rzędy słupów są rozmieszczone w kolejne pasma od górnej części strefy pływów dalej w stronę morza; praktyka ta uwzględnia różnicę poziomów między przypływem a odpływem. Górne pasma stanowią miejsce składowania, gdzie omułki są umieszczane po osiągnięciu wielkości nadającej się do spożycia przez ludzi.

3.8.3. Wykorzystanie tylko środowiska naturalnego

Omułki są mięczakami, których hodowlę prowadzi się w środowisku naturalnym. Zapłodnienie jest naturalne i zachodzi w morzu bez interwencji człowieka; pokarm składa się wyłącznie z naturalnego i żywego fitoplanktonu, a podczas wzrostu w środowisku morskim nie stosuje się żadnych zabiegów chemicznych.

3.9. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru:

Punkty kontroli	Wartości progowe	Metoda oceny	Minimalna częstotliwość kontroli
Położenie słupów	100 % słupów w strefach pływów	Kontrola wzrokowa lub kontrola dokumentów	Co roku 20 % podmiotów

Punkty kontroli	Wartości progowe	Metoda oceny	Minimalna częstotliwość kontroli
Gęstość rozmieszczenia słupów	Co najmniej: — 350 słupów/100 m (potrójne rzędy) — 250 słupów/100 m (podwójne rzędy) — 200 słupów/100 m (pojedyncze rzędy)	Kontrola dokumentów	Co roku 20 % podmiotów
Brak kontaktu z podłożem lub z mułem	100 % słupów	Kontrola wzrokowa lub kontrola dokumentów	Co roku 20 % podmiotów
Cykl hodowlany na słupach <i>bouchot</i>	100 % produkcji	Kontrola wzrokowa lub kontrola dokumentów	Co roku 20 % podmiotów
Długość cyklu hodowlanego na słupach	Większa niż 6 miesięcy i mniejsza niż 24 miesiące	Kontrola dokumentów	2 razy do roku
Kolor mięsa po ugotowaniu	Od kremowego do żółtopomarańczowego Maksymalnie 10 % innego koloru	Pomiar	2 razy do roku
Badanie analityczne	Wskaźnik Lawrence'a i Scotta co najmniej 100; grubość muszli co najmniej 12 mm; maksymalnie 5 % omułków o grubości mniejszej niż 12 mm	Pomiar lub kontrola dokumentów	2 razy do roku W połączeniu z samokontrolą co 2 miesiące

4. Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu:

4.1. Nazwa i adres:

Nazwa: CERTIS
Adres: Immeuble Le Millepertuis
Les Landes d'Apigné
35650 Le Rheu
FRANCE

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

Organ publiczny/Jednostka publiczna Organ prywatny/Jednostka prywatna

4.2. Szczególne zadania organu lub jednostki:

Jednostka certyfikująca akredytowana zgodnie z normą EN 45011, kontrolująca zgodność ze specyfikacją produktu we Francji. Wskazany organ kontrolny jest odpowiedzialny za kontrolę zgodności z całością specyfikacji produktu.