

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2008/C 118/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„HUÎTRES MARENNES OLÉRON”

NR WE: FR/PGI/005/0591/16.02.2007

CHOG (X) CHNP ()

1. **Nazwa**

„Huîtres Marennes Oléron”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

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

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Huîtres Marennes Oléron” (Ostrygi Marennes Oléron) są to ostrygi uszlachetniane lub hodowane w specjalnych zbiornikach wodnych, tzw. *claires*. Nie są to ostrygi pełnomorskie.

W zależności od stopnia przetworzenia produktu po umieszczeniu go w zbiornikach *claires*, mierzonego na podstawie wskaźnika wypełnienia (stosunek osączonego mięsa do wagi całkowitej × 100), ostryga Marennes Oléron to:

- przy wskaźniku od 7 do 10,5 — ostryga Fine de Claire (drobna ze zbiornika *claire*),
- przy wskaźniku większym lub równym 10,5 — ostryga Spéciale de Claire (specjalna ze zbiornika *claire*),
- przy wskaźniku większym lub równym 12 — ostryga Spéciale Pousse en Claire (specjalna wyrosnięta w zbiorniku *claire*).

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

Z organoleptycznego punktu widzenia:

- Ostryga Fine de Claire ma dużą zawartość wody i zrównoważony smak oraz delikatne mięso,
- Ostryga Fine de Claire Verte (drobna ostryga zielona ze zbiornika *claire*) posiada cechy charakterystyczne ostrygi Fine de Claire i zielone zabarwienie skrzelii, co świadczy o jej naturalnym zielenieniu w „zielonym” zbiorniku *claire*,
- Ostryga Spéciale de Claire jest okrągła, o pełnym smaku i bardziej łagodna,
- Ostryga Spéciale de Claire Verte posiada cechy charakterystyczne ostrygi Spéciale de Claire i zielone zabarwienie skrzelii, co świadczy o jej naturalnym zielenieniu w „zielonym” zbiorniku *claire*,
- Ostryga Spéciale Pousse en Claire jest mięsista, jędrna i chrupiąca, o kolorze kości słoniowej i o wyraźnym smaku, który na długo pozostaje na podniebieniu.

Ostrygi Marennes Oléron są sprzedawane żywe i w postaci nieprzetworzonej.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Nie dotyczy

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Nie dotyczy

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

Uszlachetnianie lub hodowla ostryg Marennes Oléron musi odbywać się w specjalnych zbiornikach *claires* znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.

Pakowanie i wysyłka ostryg Marennes Oléron musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym dla zachowania jakości i zapewnienia doskonałych warunków sanitarnych dzięki szybkiemu wykonaniu tych czynności, a także aby zagwarantować pochodzenie.

Dla zachowania jakości i zapewnienia doskonałych warunków sanitarnych należy pakować ostrygi w ciągu 24 godzin od momentu ich połowu. Hodowca ostryg upewnia się co do stanu sanitarnego ostryg i przeprowadza kontrolę sanitarną ostryg, które wysyła. Każdy wysyłający podlega wieloletniemu, zbiorowemu planowi samokontroli sanitarnych, w ramach którego odbywa się pobieranie próbek oraz przeprowadzane są analizy bakteriologiczne. Odpowiednią jakość zapewnia się również poprzez ostępczą weryfikację poprzedzającą pakowanie. Weryfikacja ta przeprowadzana jest przez wykwalifikowany lub nadzorowany personel i ma na celu wyeliminowanie pustych, źle uformowanych lub brudnych ostryg. Ostrygi muszą być pakowane w pozycji płaskiej, z wklęsłą połówką muszli zwróconą ku dołowi, co ma zapewnić możliwie najkorzystniejsze warunki ich przechowywania. Opakowania są solidnie związane; a koszyki dostosowane do ilości pakowanych ostryg, aby zapobiec jakimkolwiek przemieszczaniu się ostryg.

Dla zagwarantowania pochodzenia produktu, wysyłający prowadzi rejestr kolejnych wysyłek produktu (partiami), co pozwala na ich identyfikację wstępującą i zstępującą. Zgodnie z obowiązującymi przepisami (dekret 94-340), każda firma wysyłkowa musi zostać zatwierdzona przez służby weterynaryjne (nr WE) jako firma wysyłkowa dla żywych małż.

W żadnym wypadku nie można przewozić produktu luzem lub oferować go do sprzedaży bez oryginalnego opakowania.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Poza oznaczeniami wymaganymi przez obowiązujące przepisy, na etykietach umieszczone są następujące informacje, specyficzne dla ostryg Marennes Oléron:

- nazwa obszaru geograficznego: „Huîtres Marennes Oléron”,
- logo „Huîtres Marennes Oléron”,
- logo chronionego oznaczenia geograficznego,
- nazwa handlowa w zależności od produktu:
 - „Huîtres Fines de Claires” ze wzmianką: „affinées en claires à Marennes Oléron”,
 - „Huîtres Fines de Claires Vertes” ze wzmianką: „affinées en claires à Marennes Oléron”,

- „Huîtres Spéciales de Claires” ze wzmianką: „affinées en claires à Marennes Oléron”,
- „Huîtres Spéciales de Claires Vertes” ze wzmianką: „affinées en claires à Marennes Oléron”,
- „Huîtres Spéciales Pousse en Claire”.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar basenu Marennes Oléron stanowi obszar geograficzny dla uszlachetniania w zbiornikach *claires*, hodowli w zbiornikach *claires*, oraz wysyłki ostryg Marennes Oléron.

Obejmuje on dwadzieścia siedem gmin: Le Gua, Nieulle-sur-Seudre, St. Just-Luzac, Marennes, Bourcefranc-le-Chapus, Hiers-Brouage, Moëze, Saint Froult, Port des Barques, Beaugeay, Soubise, Saint Nazaire (prawy brzeg rzeki Seudre: 12 gmin); La Tremblade, Etaules, Chaillevette, L'Eguille, Arvert, Breuillet, Mornac (lewy brzeg rzeki Seudre: 7 gmin); Saint Trojan, Grand Village, Le Château d'Oléron, Saint Pierre d'Oléron, Dolus, Saint Georges d'Oléron, La Brèe les Bains, Saint Denis d'Oléron (wyspa Oléron: 8 gmin).

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Hodowla małż stanowi główną działalność gospodarczą w basenie Marennes Oléron. Hodowla ostryg jest prowadzona na równiach pływowych (hodowla) i w słonych bagnach (uszlachetnianie i hodowla).

Zbiorniki *claires* to często stare słone bagna. Są to płytkie baseny, znajdujące się na brzegach rzeki Seudre lub na wybrzeżu morskim, między wyspą Oléron a stałym lądem. Są one zasilane w sposób grawitacyjny słonawą wodą (stanowiącą mieszanek wody morskiej ze słodką wodą), która wpływa do nich kanałami w trakcie przyływów.

Zbiornik *claire* posiada bardzo mineralne środowisko, bogate w substancje odżywcze, które pozwala na rozwój fitoplanktonu, stanowiącego pożywienie dla ostryg. Ostrygi filtrują wodę dzięki rozwiniętym skrzelom i w pełni wykorzystują zasoby pożywienia specyficzne dla zbiorników *claires*. Przystawając to pożywienie specyficzne dla zbiorników *claires* w ciągu kilku godzin, ostryga przekształca się dzięki znacznemu odnowieniu swoich tkanek komórkowych i nabiera z kolei charakterystycznych cech właściwych dla tego szczególnego środowiska.

5.2. Specyfika produktu

Ostrygi Marennes Oléron są ostrygami uszlachetnianymi lub hodowanymi w zbiornikach *claires*, dzięki czemu nabierają smaku delikatniejszego (mniej ostrego i mniej jodowego) od ostryg pełnomorskich. Są one również bardziej odporne na zepsucie po wyjęciu z wody, a więc lepiej się przechowują. Ostrygi te mają muszle o wysokiej jakości (bez pasożytów na zewnętrznej stronie muszli i z wewnętrzną stroną muszli pokrytą macicą perłową), zielony kolor skrzelii (dla ostryg Fines de Claires Vertes lub Spéciales de Claires Vertes), a także są naturalnie oczyszczane. Hodowla ostryg w zbiornikach *claires*, poza tym, że przeniesione do nich ostrygi nabierają cech charakterystycznych dla uszlachetniania w zbiornikach *claires*, pozwala dodatkowo na osiągnięcie znacznego wzrostu ostryg (zarówno mięsa jak i muszli), a także na uzyskanie wyjątkowej faktury i smaku.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG)

Ostrygi Marennes Oléron stanowią produkt uwarunkowany:

- szczególnym środowiskiem, jakim jest zbiornik *claire*, charakteryzującym się unikalnym i specyficznym układem geomorfologicznym oraz systemem wodnym,
- umiejętnościami i wiedzą hodowców ostryg w zakresie środowiska i produktu, nabytymi na przestrzeni wieków, które dały początek hodowli w zbiornikach *claires* i uszlachetniania w zbiornikach *claires*,
- samą małżą, ostrygą, która jest doskonale dostosowana do tego środowiska.

Główne cechy organoleptyczne, które ulegają zmianie po uszlachetnieniu w zbiornikach *claires* i w wyniku hodowli w zbiornikach *claires* to:

- lepszy wygląd: ilość niektórych organizmów pasożytniczych, które osadzają się na zewnętrznych ściankach muszli ostrygi na pełnym morzu, takich jak pąkle czy glony makrofity, ulega znacznemu ograniczeniu, a niekiedy organizmy te zupełnie znikają z powierzchni muszli. Ponadto przeniesienie ostrygi do zbiornika *claire* pozwala na wzmocnienie ścianek wewnętrznych jej muszli poprzez ponowne pokrycie masą perłową,

- poprawa odporności na zepsucie po wyjęciu z wody: odporność na zepsucie zapakowanych ostryg jest znacznie wyższa kiedy ostrygi te pochodzą ze zbiorników *claires*, ponieważ wzmocnienie muszli po umieszczeniu ostrygi w zbiorniku *claire* pozwala na ograniczenie utraty wody z muszli podczas wyjmowania ostryg z wody,
- uzyskanie wyrafinowanego smaku: ilaste i mineralne właściwości podłoża i ścianek to cechy charakterystyczne zbiornika *claire*. Przyczyniają się one do otrzymania substratu pokarmowego, ważnego dla rozwoju pokarmu dla ostrygi. Ostrygi przeniesione do zbiorników *claires* dysponują tym pokarmem, specyficznym dla *claire*. Ten specyficzny pokarm nadaje ostrydze charakterystyczny „smak *claire*”. Ponadto przeniesienie ostrygi do zbiornika *claire* zwykle łagodzi jej słony smak,
- nabranie zielonego odcienia skrzeli (nie we wszystkich ostrygach): ścianki zbiorników *claires* mogą w sposób naturalny pokryć się okrzemką zwaną „nawikulą niebieską”, która wytwarza niebieski pigment. Ostryga, filtrując wodę ze zbiornika *claire*, zabarwia swoje skrzela. Niebieski pigment okrzemki w połączeniu z naturalnym kolorem skrzeli zabarwia skrzela na zielono,
- przyrost wielkości ostrygi (dotyczy to wyłącznie hodowli ostryg w zbiornikach *claires*: w warunkach hodowli w zbiornikach *claires* następuje znaczny wzrost ostryg, które zwykle podwajają swoją początkową masę. W tych warunkach, w związku z bardzo bogatym środowiskiem zbiornika *claire*, ostryga ma wyjątkowo dużo mięsa i nabiera wyraźnego smaku *claire*.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

http://agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/cdc_igp_huitres_maren.pdf
