

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2008/C 118/15)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«HUITRES MARENNES OLÉRON»****N° CE: FR/PGI/005/0591/16.02.2007****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination**

«Huitres Marennes Oléron»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.7 Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Les Huitres Marennes Oléron sont des huitres affinées ou élevées en claires. Ce ne sont pas des huitres de pleine mer

Selon le degré de transformation du produit après la mise en claires, qui se mesure notamment par l'indice de remplissage (rapport chair égouttée sur poids total × 100), l'huitre Marennes Oléron est:

- de 7 à 10,5 une huitre fine de claire,
- supérieur ou égal à 10,5 une huitre spéciale de claire,
- supérieur ou égal à 12 une huitre spéciale pousse en claire.

(¹) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

D'un point de vue organoleptique:

- Une huître Fine de Claire est riche en eau et équilibrée en saveur à la chair fine.
- L'huître Fine de Claire Verte présente les caractéristiques de l'huître fine de claire et une teinte verte des branchies, témoin de son verdissement naturel en claire «verte».
- Une huître Spéciale de Claire est ronde, volumineuse en bouche, à la douceur plus affirmée.
- L'huître Spéciale de Claire Verte présente les caractéristiques de l'huître spéciale de claire et une teinte verte des branchies, témoin de son verdissement naturel en claire «verte».
- Une huître Spéciale Pousse en Claire à la chair importante, est ferme et croquante, de couleur ivoire, au goût prononcé et long en bouche.

Les huîtres Marennes Oléron sont commercialisées vivantes et non transformées.

3.3. *Matières premières*

Sans objet

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

Sans objet

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

L'affinage ou l'élevage des Huîtres Marennes Oléron doit avoir lieu dans des claires situées dans l'aire géographique.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Le conditionnement et l'expédition des Huîtres Marennes Oléron doivent avoir lieu dans l'aire géographique, pour préserver la qualité et assurer une maîtrise sanitaire grâce à la rapidité d'exécution ainsi que pour garantir l'origine.

Pour sauvegarder la qualité et avoir une maîtrise sanitaire du produit, il est nécessaire de conditionner les huîtres dans les 24 heures qui suivent leur pêche. L'ostréiculteur s'assure de l'état sanitaire des huîtres et réalise un suivi sanitaire des huîtres qu'il expédie. Chaque expéditeur est soumis à un plan collectif pluriannuel d'auto-contrôles sanitaires, dans le cadre duquel des prélèvements et des analyses bactériologiques sont réalisés. La qualité est aussi assurée par une dernière vérification avant conditionnement, exécutée par du personnel qualifié ou encadré pour éliminer les huîtres vides, mal formées ou sales. Les huîtres doivent être conditionnées à plat, valve creuse en bas, pour assurer des conditions de conservation les plus favorables possibles. Les colis sont cerclés solidement et les bourriches adaptées à la quantité d'huîtres conditionnées, pour éviter tout mouvement des huîtres.

Pour garantir l'origine du produit, l'expéditeur tient un registre de suivi des produits (par lots), qui permet d'assurer la traçabilité ascendante et descendante. Selon la réglementation en vigueur (décret 94-340) chaque établissement d'expédition doit être agréé par les services vétérinaires (n° CE) en tant qu'établissement expéditeur de coquillages vivants.

En aucun cas le produit ne peut être transporté en vrac ou présenté à la vente hors du conditionnement d'origine.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Outre les indications exigées par la réglementation en vigueur, les mentions suivantes spécifiques aux Huîtres Marennes Oléron sont présentes sur l'étiquetage:

- La dénomination géographique: «Huîtres Marennes Oléron»
- Le logo des «Huîtres Marennes Oléron»
- Le logo de l'Indication Géographique Protégée
- La dénomination commerciale en fonction du produit:
 - «Huîtres Fines de Claires», avec la mention: «affinées en claires à Marennes Oléron»
 - «Huîtres Fines de Claires Vertes», avec la mention: «affinées en claires à Marennes Oléron»

- «Huîtres Spéciales de Claires», avec la mention: «affinées en claires à Marennes Oléron»
- «Huîtres Spéciales de Claires Vertes», avec la mention: «affinées en claires à Marennes Oléron»
- «Huîtres Spéciales Pousse en Claire»

4. **Délimitation concise de l'aire géographique**

L'aire géographique pour l'affinage en claires, l'élevage en claires, le conditionnement et l'expédition des Huîtres Marennes Oléron, est l'aire du Bassin de Marennes Oléron.

Vingt sept communes sont concernées: Le Gua, Nieulle-sur-Seudre, St. Just-Luzac, Marennes, Bourcefranc-le-Chapus, Hiers-Brouage, Moëze, Saint Froult, Port des Barques, Beaugeay, Soubise, Saint Nazaire (rive droite de la Seudre: 12 communes), La Tremblade, Etaules, Chaillevette, L'Eguille, Arvert, Breuillet, Mornac (rive gauche de la Seudre: 7 communes), Saint Trojan, Grand Village, Le Château d'Oléron, Saint Pierre d'Oléron, Dolus, Saint Georges d'Oléron, La Brée les Bains, Saint Denis d'Oléron (Ile d'Oléron: 8 communes).

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Le Bassin de Marennes Oléron a pour activité principale la conchyliculture. L'ostréiculture est pratiquée sur estran (pour l'élevage) et les marais salés (pour l'affinage et l'élevage).

Les claires sont souvent d'anciens marais salants, ce sont des bassins peu profonds qui se situent sur les bords de la Seudre ou sur la côte entre l'île d'Oléron et le continent. Elles sont alimentées de façon gravitaire en eaux saumâtre (mélange d'eau de mer et d'eau douce) en fonction des marées par des canaux.

La claire possède un environnement très minéral, riche en nutriments, qui permet un développement de la nourriture de l'huître, le phytoplancton. Les huîtres filtrent l'eau grâce à leurs branchies développées, et profitent efficacement de la ressource nutritive spécifique à la claire. En assimilant cette nourriture spécifique à la claire en quelques heures, l'huître se transforme grâce à un renouvellement important de ces tissus cellulaires et acquiert à son tour les caractéristiques de ce milieu particulier.

5.2. *Spécificité du produit*

Les Huîtres Marennes Oléron sont des huîtres affinées ou élevées en claires ce qui leur confère un goût plus fin (moins âpre et iodé) que les huîtres de pleine mer, une meilleure tenue à l'exondation donc une meilleure conservation, une coquille de qualité (face extérieure exempt de parasites et face intérieure renacree), une couleur verte des branchies (pour les fines de claires vertes ou spéciales de claires vertes) et une purification naturelle. L'élevage en claires permet, en plus des caractéristiques de l'affinage en claires, d'obtenir une croissance de l'huître significative (chair et coquille), une texture et une saveur très spécifiques.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Les huîtres Marennes Oléron sont le produit:

- d'un environnement particulier, la claire, caractérisée par une configuration géomorphologique et un système hydraulique unique et spécifique,
- du savoir faire de l'ostréiculteur, accumulé au fil des siècles sur l'environnement et sur le produit, qui a donné naissance à l'élevage en claires et à l'affinage en claires,
- d'un coquillage, l'huître, parfaitement adaptée à cet environnement.

Les principales caractéristiques organoleptiques transformées après l'affinage en claires ou l'élevage en claires sont:

- l'amélioration de la présentation: certains organismes colonisateurs des faces externes de la coquille de l'huître en pleine mer, comme les balanes et algues macrophytes, régressent fortement ou disparaissent. De plus, la mise en claires permet à l'huître de renforcer la solidité des faces internes de sa coquille par effet de renacrage,

- l'amélioration de la tenue hors d'eau: la tenue des huîtres conditionnées en colis est très supérieure lorsqu'elles sont issues de claires car le renforcement de la coquille, par la mise en claires, permet de limiter la perte d'eau inter valvaire lors de l'exondation,
- l'obtention du goût affiné: la nature argileuse et minérale du sol et des parois est spécifique à la claire. Elle contribue à obtenir un substrat nutritif important pour le développement de la nourriture de l'huître. Les huîtres mises en claires disposent de cette nourriture spécifique à la claire. Cette nourriture spécifique donne à l'huître son «goût de claire». De plus, la saveur salée est généralement atténuée par la mise en claire,
- l'acquisition du verdissement des branchies (non systématique): la paroi des claires peut se recouvrir naturellement d'une diatomée appelée «navicule bleue» qui produit un pigment bleu. L'huître, en filtrant l'eau de la claire, pigmente ses branchies. Le pigment bleu de la diatomée cumulé à la couleur naturelle des branchies rend celles-ci vertes,
- le gain de croissance de l'huître (uniquement pour l'élevage en claires): en conditions d'élevage en claires, les huîtres acquièrent une pousse significative et doublent en général leur masse initiale. Lié au milieu extrêmement riche de la claire dans ces conditions, la chair est particulièrement importante et l'huître acquiert un goût de claire prononcé.

Référence à la publication du cahier des charges

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