

V

(Objave)

DRUGI AKTI

KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2008/C 118/15)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

Enotni dokument

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„HUITRES MARENNES OLÉRON“****ES št.: FR/PGI/005/0591/16.02.2007****ZGO (X) ZOP ()****1. Ime**

„Huîtres Marennes Oléron“

2. Država članica ali tretja država

Francija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1 Vrsta proizvoda**

Skupina 1.7 Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Huîtres Marennes Oléron so ostrige, ki zorijo ali se gojijo v bazenih. To niso ostrige z odprtega morja.

Odvisno od stopnje metamorfoze proizvoda, potem ko je bil nasajen v bazen, kar se posebej meri z indeksom polnitve (razmerje med odcejenim mesom in skupno težo x 100), se Huîtres Marennes Oléron razvrščajo na:

- 7 do 10,5 „Huître fine de claire“ (izvrstne ostrige iz bazenov),
- 10,5 ali več „Huître spéciale de claire“ (posebne ostrige iz bazenov),
- 12 ali več „Huître spéciale pousse en claire“ (posebne ostrige, gojene v bazenih).

(¹) ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

Z organoleptičnega vidika:

- Ostriga „Huîtres fine de claire“ ima visoko vsebnost vode, ki je v ravnotežju z izvrstnim okusom po mesu.
- Ostriga „Huîtres fine de claire verte“ ima enake lastnosti kot ostriga kakovosti „Huîtres fine de claire“ in zelen odtenek okrog škrg, kar naravno pridobi pri gojenju v „zelenih“ bazenih.
- Ostriga „Huîtres spéciale de claire“ je okrogla, polnega okusa in je opazno mehkejša.
- Ostriga „Huîtres spéciale de claire verte“ ima enake lastnosti kot ostriga kakovosti „Huîtres spéciale de claire“ in zelen odtenek okrog škrg, kar naravno pridobi pri gojenju v „zelenih“ bazenih.
- Ostriga „Huîtres spéciale pousse en claire“ ima veliko mesa, je čvrsta in hrustljava, slonokoščene barve in zapusti izrazit dolgotrajen okus v ustih.

Huîtres Marennes Oléron se prodajajo žive in nepredelane.

3.3 Surovine

Brezpredmetno

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

Brezpredmetno

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Zorenje ali gojenje ostrig Huîtres Marennes Oléron mora potekati v bazenih, ki so na določenem geografskem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

Pakiranje in razpošiljanje ostrig Huîtres Marennes Oléron mora potekati v določenem geografskem območju, da se s hitrim potekom ohrani njihova kakovost, zagotovijo boljše sanitarne razmere in da se zajamči poreklo.

Da se zavaruje kakovost in zagotovijo boljše sanitarne razmere proizvoda, je treba ostrige zapakirati v 24 urah od pobiranja. Gojitelji v bazenih za ostrige zagotovijo dobre sanitarne razmere in spremljajo sanitarne razmere odposlanih ostrig. Za vsakega dobavitelja velja večletni kolektivni načrt glede sanitarnih samokontrol, v okviru katerega se izvajajo vzorčenje in bakteriološke analize. Kakovost se zagotavlja tudi s končno kontrolo pred pakiranjem, ki jo izvaja usposobljeno ali upravljalno osebje, da se odstranijo prazne, slabo razvite ali umazane ostrige. V embalaži morajo ostrige ležati z vrto lupino spodaj, da se kar najbolje zagotovijo pogoji obstojnosti. Paketi so čvrsto pritrjeni, košarice so prilagojene količini pakiranih ostrig, da se prepreči njihovo premikanje.

Dobavitelj za zagotovitev porekla proizvoda vodi register za spremljanje proizvodov (v serijah), kar omogoča sledljivost v vseh fazah procesa. V skladu s sedanjo zakonodajo (Odlok 94-340) mora vsako dobavno podjetje kot dobavno podjetje za žive školjke odobriti veterinarska služba (ES št.).

V nobenem primeru se proizvoda ne sme prevažati v razsutem stanju ali prodajati brez prvotne embalaže.

3.7 Posebna pravila za označevanje

Poleg navedb, ki jih zahteva veljavna zakonodaja, morajo biti za Huîtres Marennes Oléron na etiketah navedeni naslednji specifični izrazi:

- geografsko ime: „Huîtres Marennes Oléron“,
- logotip za „Huîtres Marennes Oléron“,
- logotip za zaščiteno geografsko označbo,
- trgovsko ime proizvoda:
 - „Huîtres Fines de Claires“ s specifikacijo: „affinées en claires à Marennes Oléron“,
 - „Huîtres Fines de Claires Vertes“ s specifikacijo: „affinées en claires à Marennes Oléron“,

- „Huîtres Spéciales de Claires“ s specifikacijo: „affinées en claires à Marennes Oléron“,
- „Huîtres Spéciales de Claires Vertes“ s specifikacijo: „affinées en claires à Marennes Oléron“,
- „Huîtres Spéciales Pousse en Claire“

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje za zorenje v bazenih, gojenje v bazenih, pakiranje in razpošiljanje ostrig Huîtres Marennes Oléron je območje Bassin de Marennes Oléron.

To vključuje 27 občin: Le Gua, Nieulle-sur-Seudre, St. Just-Luzac, Marennes, Bourcefranc-le-Chapus, Hiers-Brouage, Moëze, Saint Froult, Port des Barques, Beaugeay, Soubise, Saint Nazaire (desni breg reke Seudre: 12 občin), La Tremblade, Etaules, Chaillevette, L'Eguille, Arvert, Breuillet, Mornac (levi breg reke Seudre: 7 občin), 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 občin).

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 Posebnost geografskega območja

Glavna dejavnost Bassin de Marennes Oléron je gojenje ostrig. Gojenje školjk poteka na delu obale med najvišjim in najnižjim nivojem morja (za gojenje) in solinami (za zorenje in gojenje).

Bazeni so pogosto nekdanje soline, so plitka porečja ob robovih reke Seudre ali na obali med otokom d'Oléron in celino. Polnijo se z gravitacijo slane vode (mešanica morja in sladke vode) skozi kanale ob nastopu plime.

Bazeni so v okolju, ki je bogato z minerali in hranili ter omogoča rast fitoplanktonu, s katerim se ostrige prehranjujejo. Ostrige filtrirajo vodo skozi škrge in učinkovito koristijo hranljiv vir, ki je značilen za bazen. Ko v nekaj urah presnovijo to hrano, značilno za bazen, se ostrige preoblikujejo zaradi obnove celičja in prevzamejo nase lastnosti tega posebnega okolja.

5.2 Posebnost proizvoda

Huîtres Marennes Oléron so ostrige, ki zorijo in se gojijo v bazenih, kar jim da bolj prefinjen okus (manj grenke in jodirane), kot ga imajo ostrige z odprtih morij, so bolj odporne na znižanja ravni vode in zato bolj ohranjene, lupina je boljše kakovosti (na zunanji strani nima parazitov, na notranji strani je obdana z biserno matico), imajo zelen odtenek okrog škrge (za „Huître fine de claire verte“ ali za „Huître spéciale de claire verte“) in se naravno prečiščujejo. Gojenje v bazenih poleg lastnosti, pridobljenih z zorenjem v bazenih, vpliva na izredno velikost (meso in lupina) in jim da zelo specifično teksturo in okus.

5.3 Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO)

Huîtres Marennes Oléron so proizvod:

- posebnega okolja, bazena, za katera je značilna geomorfološka sestava in edinstven ter poseben hidravlični sistem;
- znanja gojiteljev ostrig o okolju in proizvodu, ki se je kopičilo v stoletjih in je vzrok nastanku gojenja in zorenja v bazenih;
- lupinarjev, ostrige, ki je odlično prilagojena okolju.

Glavne organoleptične lastnosti, ki se pretvorijo po zoritvi ali gojenju v bazenih, so:

- izboljšana predstavitev: nekaterih organizmov, ki so pritrjeni na zunanji strani lupine ostrige z odprtega morja, kot so lopar in makrofitske alge, je pri gojenih ostrigah manj ali pa izginejo. Poleg tega ostrige, nasajene v bazenih, povečajo trdnost notranje strani lupine z ojačanjem biserne matice;

- izboljšana kakovost zunaj vode: kakovost pakiranih ostrig je znatno višja pri gojenih ostrigah, ker čvrstejša lupina zaradi nasaditve v bazenih omejuje izgubo vode med lupinama med znižanjem ravni vode;
- boljši okus: glina in mineralna vsebnost zemlje in sten so specifični za bazene. Pomagajo pri graditvi hranilnega substrata, ki je pomemben pri razvoju prehrane ostrig. Ostrige, ki so nasajene v bazenih, imajo dostop do prehrane, ki je posebna za bazene. Ta posebna prehrana daje ostrigam njihov „okus po bazenih“. Dodatno je slan okus na splošno ublažen z nasaditvijo v bazen;
- pridobitev zelenega odtenka okoli škrg (ni sistematična): stene bazenov lahko naravno postanejo prekrite z diatomejo, imenovano *Navicula ostrea*, ki proizvaja modri pigment. S filtriranjem vode iz bazenov se površina okoli škrg ostrige pigmentira. Modri pigment diatomeje skupaj z naravno barvo škrg povzroči, da slednje postanejo zelene;
- večja velikost ostrige (samo za gojenje v bazenih): gojene ostrige na splošno podvojijo svojo prvotno težo. Ker so v teh razmerah vezane na bogato okolje bazenov, je tudi njihovo meso znatno večje, ostrige pa dobijo izrazit okus po bazenih.

Sklic na objavo specifikacije

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