

V

(Обявления)

ДРУГИ АКТОВЕ

КОМИСИЯ

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2008/C 118/15)

Тази публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени от Комисията в срок от шест месеца от датата на тази публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„HUÎTRES MARENNES OLÉRON“

ЕО №: FR/PGI/005/0591/16.02.2007

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. **Наименование**

„Huîtres Marennes Oléron“

2. **Държава-членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на земеделския продукт или храна**3.1. *Вид продукт:*

Клас 1.7: Пресни риба, мекотели и ракообразни и продукти от тях

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

Стридите „Huîtres Marennes Oléron“ узряват или се отглеждат в развъдници за стриди, а не са стриди от открито море.

Според степента на преобразуване на продукта след поставянето му в развъдници, измерваща се в съдържанието (съотношение на отцеденото месо към общото тегло × 100), стридата „Marennes Oléron“ бива:

— от 7 до 10,5 — фина стрида от развъдник,

— по-голямо или равно на 10,5 — специална стрида от развъдник,

— по-голямо или равно на 12 — специална стрида, отгледана в развъдник.

(¹) OVL 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Що се отнася до органолептичните характеристики:

- Стридата „Fine de Claire“ е богата на вода, с балансиран вкус на финото месо.
- Стридата „Fine de Claire Verte“ има характеристиките на фината стриди от развъдник и зелена окраска на хрилете, което потвърждава естественото получаване на цвета в „зелен“ развъдник.
- Стридата „Spéciale de Claire“ е кръгла, с пълен вкус и по-изявена мекота.
- Стридата „Spéciale de Claire Verte“ има характеристиките на специална стриди от развъдник и зелена окраска на хрилете, която потвърждава естественото получаване на цвета в „зелен“ развъдник.
- Стридата „Spéciale Pousse en Claire“ е доста месеста, с твърдо и хрупкаво месо, цвят слонова кост и изявен и продължителен вкус.

Стридите „Marennes Oléron“ се продават живи и необработени.

3.3. Суровини

Не се прилага

3.4. Хранене на животни (само за продукти от животински произход)

Не се прилага

3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да се извършват в определената географска област

Узряването или отглеждането на стридите „Marennes Oléron“ става в развъдници, разположени в географската област.

3.6. Специфични правила за рязане, стъргане, опаковане и др.

Опаковането и транспортът на стридите „Marennes Oléron“ трябва да става в географската област, което освен гаранция за произхода е и с цел да се запази качеството и да се осигури санитарният контрол чрез бързината на осъществяване на тези операции.

За да се запази качеството и да се осигури санитарният контрол на продукта, стридите трябва да се опаковат до 24 часа след улова им. Производителят на стриди проверява санитарното състояние на стридите и осъществява санитарен контрол на стридите, които експедира. Всеки експедитор е длъжен да спазва многогодишен колективен план за санитарни самопроверки, в рамките на който се вземат проби и се провеждат бактериологични анализи. Качеството се гарантира и с последна проверка преди опаковането, проведена от квалифициран персонал или отговорен за отстраняването на празните, деформирани или мръсни стриди. Стридите се опаковат в хоризонтално положение, с вдлъбнатото на черупката надолу, за да се осигурят възможно най-добрите условия за съхраняване. Опаковките се връзват здраво и дървените каси са пригодени за количеството опаковани стриди, за да се избегне всяко разместване на стридите.

За да се гарантира произходът на продукта, експедиторът води регистър на продукта (на партиди), който позволява възходящата и низходяща проследяемост на продукта. Съгласно разпоредбата в сила (Постановление 94-340) всяко подразделение за експедиране трябва да е одобрено от ветеринарните служби (№ ЕО) в качеството си на организация-експедитор на живи черупкови организми.

В никакъв случай продуктът не може да се превозва насипно или да се продава без оригиналната опаковка.

3.7. Специфични правила за етикетироване

Освен посочените изисквания от разпоредбите в сила, следните специфични за „Huîtres Marennes Oléron“ указания следва да присъстват на етикета:

- географското наименование: „Huîtres Marennes Oléron“,
- логото на „Huîtres Marennes Oléron“,
- логото на защитеното географско указание,
- търговското наименование на съответния продукт:
 - „Huîtres Fines de Claires“ с указанието: „affinées en claires à Marennes Oléron“,
 - „Huîtres Fines de Claires Vertes“ с указанието: „affinées en claires à Marennes Oléron“,

- „Huîtres Spéciales de Claires“ с указанието: „affinées en claires à Marennes Oléron“,
- „Huîtres Spéciales de Claires Vertes“ с указанието: „affinées en claires à Marennes Oléron“,
- „Huîtres Spéciales Pousse en Claire“.

4. Кратко определение на географския район

Географската област за узряване и отглеждане в развъдници, опаковане и експедиция на стридите „Marennes Oléron“ е районът на „Bassin de Marennes Oléron“.

Този район обхваща 27 общини: Le Gua, Nieulle-sur-Seudre, St. Just-Luzac, Marennes, Bourcefranc-le-Chapus, Hiers-Brouage, Moëze, Saint Froult, Port des Barques, Beaugeay, Soubise, Saint Nazaire (десния бряг на „la Seudre“: 12 общини), La Tremblade, Etaules, Chaillevette, L'Eguille, Arvert, Breuillet, Mornac (левия бряг на „la Seudre“: 7 общини), 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 (Ile d'Oléron: 8 общини).

5. Връзка с географската област

5.1. Специфичност на географската област

Основната дейност в района „Bassin de Marennes Oléron“ е отглеждането на черупкови организми. Отглеждането на стриди става в пясъчливи ниски брегове и солени блата (узряване и отглеждане).

Развъдниците често пъти са стари солени блата, плитки басейни по бреговете на „la Seudre“ или по крайбрежието между остров „Oléron“ и континента. Те се подхранват в солени води (смес от морска и сладка вода) от гравитацията, в зависимост от приливите през каналите.

Развъдникът е богата на минерали и хранителни съставки среда, която улеснява развитието на храната за стриди, фитопланктона. Стридите филтрират водата чрез хрилете си и използват пълноценно хранителния ресурс на развъдника. Чрез поглъщане на специфичната храна от развъдника за няколко часа, стридата се преобразува чрез съществено обновяване на своите клетъчни слоеве и придобива на свой ред характеристиките на тази специфична среда.

5.2. Специфичност на продукта

Стридите „Marennes Oléron“ узряват или се отглеждат в развъдници, което им придава по-фин вкус (не толкова горчив и йодиран) от стридите от открито море, по-голяма издръжливост след изваждане от водата и, следователно, по-добро съхраняване, качествена черупка (без паразити по външната част и със седефена вътрешна част), зелен цвят на хрилете (при фините и специалните зелени стриди от развъдник) и естествена чистота. Освен характеристиките на узряването в развъдници, отглеждането в развъдници води до значително нарастване на стридата (месо и черупка) и придава специфичен вкус и плътност.

5.3. Причинна връзка между географската област и качеството или особеностите на продукта (за ЗНП) или специфично качество, репутация или друга особеност на продукта (за ЗГУ)

Стридите „Marennes Oléron“ са продукт на:

- специфична среда, развъдника, с характерно геоморфологично разположение и уникална и специфична водна система,
- опита на производителите на стриди за околната среда и продукта, натрупан през вековете и довел до появата на отглеждането и узряването в развъдници,
- черупков организъм, стридата, напълно приспособен към тази среда.

Основните органолептични характеристики, получени след узряването или отглеждането в развъдници са следните:

- подобрен външен вид: някои колониални организми по външната част на черупката на стридата в открито море, като анатифери и макрофити силно намаляват или изчезват. Освен това, поставянето в развъдници води до укрепване якостта на вътрешната повърхност на черупката на стридата поради покриването със седеф,

- подобряване на издръжливостта извън водата: издръжливостта на опакованите стриди е много по-висока, ако са отгледани в развъдници, тъй като якостта на черупката, поради поставянето в развъдника, ограничава загубата на вода от вътрешността на черупката при изваждането от водата,
- по-фин вкус: глинестият и минерален характер на почвата и стените е специфичен за развъдниците. Той улеснява получаването на важен хранителен елемент за развитието на храната на стридата. Стридите от развъдници разполагат със специфична храна. Тя придава на стридите характерния вкус настрида от развъдник. Соленият вкус като цяло се смекчава поради поставянето в развъдници,
- зелена окраска на хрилете (понякога): стените на развъдниците могат да се покрият от водорасло, наречено „синя совалка“, което произвежда син пигмент. Стридата, чрез филтриране на водата от развъдника, оцветява хрилете си. Синият пигмент на водораслото се добавя към естествения цвят на хрилете и ги прави зелени,
- по-добър растеж на стридите (единствено при отглеждане в развъдници): при отглеждане в развъдници, стридите нарастват значително и като цяло удвояват първоначалното си тегло. При тези условия, благодарение на изключително богатата среда в развъдника, количеството месо се увеличава и стридата придобива отличителния вкус настрида, отгледана в развъдник.

Препратка към публикуваната спецификация

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