

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2008/C 118/15)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet námitky do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

Jednotný dokument

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/**„HUITRES MARENNES OLÉRON“****č. ES: FR/PGI/005/0591/16.02.2007****CHZO (X) CHOP ()****1. Název**

„Huîtres Marennes Oléron“

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1 Druh produktu**

Třída 1.7 – Čerstvé ryby, měkkýši a korýši a výrobky z nich získané

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Ústřice *Marennes Oléron* jsou zušlechtěné nebo v nádržích chované ústřice. Nejsou to ústřice z otevřeného moře.

Podle stupně zpracování produktu po umístění do nádrže, který se hodnotí zejména indexem vyplnění (poměr hmotnosti odkapaného masa k celkové hmotnosti × 100), je ústřice *Marennes Oléron*:

- *fine de claire* při stupni 7 až 10,5,
- *spéciale de claire* při stupni větším nebo rovném 10,5,
- *spéciale pousse en claire* při stupni větším nebo rovném 12.

(¹) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Z organoleptického hlediska:

- ústřice *fine de claire* je bohatá na vodu a má jemné maso vyvážené chuti,
- ústřice *fine de claire verte* má charakteristické vlastnosti ústřice *fine de claire* a zelené zabarvení žáber svědčící o přirozeném zezelenání v „zelené“ nádrži,
- ústřice *spéciale de claire* je okrouhlá, v ústech plná, s výrazně jemnější chutí,
- ústřice *spéciale de claire verte* má charakteristické vlastnosti ústřice *spéciale de claire* a zelené zabarvení žáber svědčící o přirozeném zezelenání v „zelené“ nádrži,
- ústřice *spéciale pousse en claire* je masitá, maso je pevné a křupavé, slonovinové barvy, výrazné a v ústech přetrvávající chuti,

ústřice *Marennes Oléron* se na trh uvádějí živé a nezpracované.

3.3 Suroviny

Nevztahuje se na tento dokument.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Nevztahuje se na tento dokument.

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti

Zušlechťování nebo pěstování ústřic *Marennes Oléron* se musí provádět v nádržích nacházejících se v dané zeměpisné oblasti.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Balení a expedice ústřic *Marennes Oléron* se v zájmu zaručení původu musí provádět v dané zeměpisné oblasti a v zájmu zachování kvality a zabezpečení hygienických podmínek rychlým způsobem.

Ve snaze zachovat kvalitu a zdravotní nezávadnost produktu je třeba balit ústřice do 24 hodin po výlovu. Chovatel ústřic provádí zdravotní kontrolu ústřic a zajišťuje i hygienickou kontrolu expedovaných ústřic. Každý odesílatel je povinen dodržovat víceletý kolektivní plán vlastních hygienických kontrol, v rámci kterého se provádějí odběry a bakteriologické rozbory. Kvalita je rovněž zaručena posledním ověřením před balením, provedeným způsobilými pracovníky nebo pod odborným dozorem, jehož cílem je vyřadit prázdné, zdeformované nebo znečištěné ústřice. Ústřice se musí balit vodorovně, vypouklou částí lastury dolů, aby tak byly zajištěny co nejpříznivější skladovací podmínky. Balíky jsou důkladně zabezpečeny páskami a koše odpovídají množství balených ústřic, aby se zabránilo jakémukoli jejich pohybu.

Aby byl zaručen původ produktu, vede odesílatel evidenci produktů (po chovných dávkách), která umožňuje sledovatelnost původu směrem k chovateli a směrem k spotřebiteli. Podle platných předpisů (výnos 94–340) musí mít každá odesílající provozovna povolení veterinárních orgánů (4. ES) na odesílání živých měkkýšů.

Produkt se v žádném případě nesmí převážet volně nebo prodávat bez původního obalu.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Kromě údajů, které vyžadují platné právní předpisy, obsahuje štítek tato označení specifická pro ústřice *Marennes Oléron*:

- Zeměpisný název: „Huîtres Marennes Oléron“
- Logo ústřic *Marennes Oléron*
- Logo chráněného zeměpisného označení
- Obchodní název podle výrobku:
 - „Huîtres Fines de Claires“, s označením: „affinées en claires à Marennes Oléron“
 - „Huîtres Fines de Claires Vertes“, s označením: „affinées en claires à Marennes Oléron“

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

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast pro zušlechťování v nádržích, chov v nádržích, balení a expedici ústřic *Marennes Oléron* je oblast Bassin de Marennes Oléron.

Tato oblast zahrnuje 27 obcí: Le Gua, Nieulle-sur-Seudre, St. Just-Luzac, Marennes, Bourcefranc-le-Chapus, Hiers-Brouage, Moëze, Saint Froult, Port des Barques, Beaugeay, Soubise, Saint Nazaire (pravý břeh řeky Seudre: 12 obcí), La Tremblade, Etaules, Chaillevette, L'Eguille, Arvert, Breuillet, Mornac (levý břeh řeky Seudre: 7 obcí), 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 obcí):

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Hlavní činností v oblasti Bassin de Marennes Oléron je chov měkkýšů. Chov ústřic se provádí v přílivové zóně (chov) a ve slaniscích (zušlechťování a chov).

Nádrže jsou často bývalé saliny, jsou to mělké nádrže, které se nacházejí na březích řeky Seudre nebo na pobřeží mezi ostrovem Oléron a pevninou. Během přílivu a odlivu jsou zavlažovány spádovými kanály poloslanou vodou (směs mořské a sladké vody).

V nádrži je prostředí velmi bohaté na minerály a výživné látky, které umožňují růst fytoplanktonu, potravy ústřic. Ústřice filtrují vodu díky vyvinutým žábrám a efektivně využívají charakteristický zdroj výživy v nádrži. Přijímáním této potravy charakteristické pro nádrž se ústřice díky značnému obnovení buněk tkání za několik hodin změni a sama získá vlastnosti tohoto specifického prostředí.

5.2 Specifičnost produktu

Ústřice *Marennes Oléron* jsou vyšlechtěné nebo v nádržích chované ústřice, což jim propůjčuje jemnější chuť (méně trpkou a jódovou) v porovnání s ústřicemi pocházejícími z otevřeného moře, delší trvanlivost po výlovu, a tedy lepší skladovatelnost, kvalitní lasturu (vnější strana bez parazitů a vnitřní strana pokrytá novou vrstvou perletě), zelené zabarvení žáber (v případě *fines de claires vertes* nebo *spéciales de claires vertes*) a přirozenou schopnost čištění. Kromě charakteristických vlastností získaných zušlechťováním v nádržích umožňuje chov v nádržích dosáhnout výrazného růstu ústřice (masa a lastury) a velmi zvláštní struktury a chutě.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo určitou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Ústřice *Marennes Oléron* jsou výsledkem:

- specifického prostředí nádrže vyznačujícího se jedinečným a zvláštním geomorfologickým uspořádáním a hydraulickým systémem,
- zkušeností a znalostí chovatele ústřic, nabývaných po staletí, týkajících se prostředí a produktu, kterými dospěl k chovu v nádržích a zušlechťování v nádržích,
- lastury, díky které je ústřice dokonale přizpůsobená tomuto prostředí.

Hlavní organoleptické specifické vlastnosti nabyté zušlechťováním v nádržích nebo chovem v nádržích jsou:

- zlepšení vnějšího vzhledu: výskyt některých organismů kolonizujících vnější stranu lastury ústřice na volném moři, jako jsou žaludovce a makrofyty, výrazně ustupuje nebo se ztrácí. Umístění do nádrží kromě toho umožňuje ústřici posílit pevnost vnitřních stran lastury novou vrstvou perletě,

- zlepšení trvanlivosti mimo vodu: trvanlivost ústřic balených do balíčků je mnohem vyšší, pokud pocházejí z nádrží, neboť posílení lastury umístěním do nádrží umožňuje omezit ztrátu tekutiny v lastuře po výlovu,
- nabytí jemnější chuti: nádrž se vyznačuje jílovitým a minerálním charakterem dna a stěn. Přispívá k získání výživného substrátu důležitého pro růst potravy ústřice. Ústřice umístěné v nádržích mají k dispozici tuto potravu charakteristickou pro nádrž. Tato specifická potrava dodává ústřici její charakteristickou chuť (*goût de claire*). Slaná chuť je po umístění do nádrže kromě toho zpravidla slabší.
- nabytí zeleného zabarvení žáber (není pravidlem): stěny nádrží se mohou přirozeně pokrýt rozsivkou nazývanou „modrá lodička“, která produkuje modrý pigment. Ústřice filtrováním vody z nádrže zabarvuje svoje žábry. Modrý pigment rozsivky ve spojení s přirozenou barvou žáber je zabarvuje do zelena,
- nadprůměrný růst ústřic (pouze při chovu v nádržích): v podmínkách chovu v nádržích dosahují ústřice výrazného růstu a zdvojnásobují svoji původní velikost. Za těchto podmínek ve spojení s mimořádně bohatým prostředím nádrže je ústřice obzvláště masitá a získává výraznou chuť *goût de claire*.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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