

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2023/C 239/08)

Zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Huître de Normandie“**EU č.: PGI-FR-02864 – 9.9.2022****CHOP () CHZO (X)****1. Název**

„Huître de Normandie“

2. Členský stát nebo třetí země

FRANCIE

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

Třída 1.7 Čerstvé ryby, měkkýši a koryši a výrobky z nich získané

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1„Huître de Normandie“ je celá a čerstvá ústřice obrovská (druhy: *Crassostrea gigas*, *Crassostrea angulata*).

Má tvrdou vnější lasturu pravidelného tvaru, bez odštíplých nebo oddrolených částí (bez prasklin nebo řezů na okraji lastury). V lastuře není bahno.

„Huître de Normandie“ je ústřice fine nebo ústřice spéciale:

— Ústřice fine je ústřice, jejíž index vyplnění je minimálně 6,5 a méně než 10,5.

— Ústřice spéciale je ústřice, jejíž index vyplnění je minimálně 10,5.

Index vyplnění se vypočítá takto:

Index vyplnění = (hmotnost odkapaného masa 20 ústřic / hmotnost 20 ústřic před otevřením) x 100

Ústřice s indexem tvaru větším než 3, tzv. dlouhé ústřice, nespĺňují podmínky pro CHZO. Index tvaru se vypočítá takto:

Index tvaru = (délka + tloušťka) / šířka.

Vnitřek lastury je bez písku a bahna. Lastura nevykazuje nezacelené prostory.

(¹) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Maso je slonovinové či perleťové bílé až béžové barvy s perleťově šedými odlesky. Vnější část pláště může mít stejnou barvu jako maso nebo může být zbarvena světle hnědě až černě.

Svalovina je pevná a udržuje lasturu hermeticky uzavřenou během přepravy i při prodeji, čímž zajišťuje uchování ústřic „Huître de Normandie“ v dobrém stavu.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

-

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce „Huître de Normandie“ (chov, zušlechťování v ústřičných slapech, konečná úprava) probíhají v zeměpisné oblasti CHZO.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Ústřice „Huître de Normandie“ se prodávají balené v přepravech, tzv. *bourriches*. Mohou se prodávat v rámci maloobchodního prodeje, nabízené v původních přepravech.

Při přímém maloobchodním prodeji producentem mohou být ústřice předkládané v tzv. *mannes* (pletených koších, které lze opakovaně použít k uskladnění a přepravě ústřic).

Ústřice „Huître de Normandie“ se do tzv. *bourriches* balí v zeměpisné oblasti s cílem zaručit spotřebiteli produkt v optimálním stavu.

Ústřice „Huître de Normandie“ se prodávají živé. Aby se zajistilo jejich přežití, je po celou dobu přepravy a uvádění na trh nutné, aby v lastuře zůstala mořská voda. Při balení se proto ústřice ukládají do přepravek vypouklou částí lastury dolů, aby se omezila ztráta vody. Ústřice různých tvarů se vzájemně v přepravce zaklíní, koš se uzavře víkem a převáží, aby ústřice zůstaly ve stejné poloze.

Během balení pracovník, který tento úkon provádí, ústřice vizuálně roztřídí, aby odstranil dlouhé ústřice nebo ústřice s poškozenou lasturou, poklepem zkontroluje, zda jsou plné vody, v souladu s praxí prodeje ústřic je spočítá na tucty a poté je vloží do přepravy. Provádění všech těchto činností ve stejnou chvíli vyžaduje skutečné odborné znalosti.

Tento úkon je navíc nutné provádět co nejbližší místům konečné úpravy, aby se omezila doba, po kterou jsou ústřice skladovány volně ložené.

Péče věnovaná této fázi přímo ovlivňuje kvalitu produktu a spokojenost spotřebitelů.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kromě povinných údajů požadovaných předpisy o označování a obchodní úpravě potravin jsou na označení každého jednotlivého balení uvedeny tyto údaje:

- zapsaný název produktu „Huître de Normandie“, napsaný viditelným, čitelným a nesmazatelným písmem,
- symbol CHZO Evropské unie ve stejném zorném poli.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast zahrnuje pobřežní obce departementů Manche, Calvados, Eure a Seine-Maritime, od obce Granville na západě po obec Sainte-Marguerite-sur-Mer na východě, na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2021.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Produkt „Huître de Normandie“ čerpá své specifické vlastnosti z přírodního prostředí normandského pobřeží a z know-how chovatelů ústřic v této zeměpisné oblasti. Normandské přírodní prostředí poskytuje příznivé podmínky pro chov ústřic: široké, otevřené přístřeží, velký rozdíl mezi přílivem a odlivem, silné proudy, dobrá kvalita vody. Know-how normandských chovatelů ústřic spočívá v manipulaci s pytlí, aby se získaly pravidelné lastury, v přesouvání ústřic z jednoho zařízení do druhého, aby se podpořil jejich růst, a v zušlechťování v ústřičných slapech (tzv. *trompage*), které zajišťuje zachování ústřic v dobrém stavu při uvádění na trh.

Specifičnost zeměpisné oblasti

Přírodní faktory

Zeměpisná oblast CHZO „Huître de Normandie“ zahrnuje všechny pobřežní obce Normandie mezi Granville na západě a Sainte-Marguerite-sur-Mer na východě. Sousedí se čtyřmi normandskými departementy: Manche, Calvados, Eure a Seine-Maritime.

Produkce ústřic probíhá na přibřeží, tj. na části pobřeží, která je při odlivu odkrytá. Produkce je úzce spojená s přírodním prostředím, protože ústřice jsou vystaveny přírodním a klimatickým podmínkám, ale také proto, že se živí výhradně trofickými zdroji mořské vody, v níž jsou chovány. Normandské pobřeží v této souvislosti nabízí ideální podmínky pro chov ústřic.

Lamanšský průliv, moře omývající normandské pobřeží, se nachází na kontinentálním šelfu. Mořské dno je většinou mělké. Pobřeží se vyznačuje velmi mírně se svažujícím dnem a relativně plochým přibřežím, zejména v západní části oblasti.

V Lamanšském průlivu také panuje půdenní režim přílivu a odlivu, což znamená, že během přibližně 24 hodin se zde odehrají dva úplné přílivové a odlivové cykly (dva přílivy a dva odlivy). Rozpětí přílivu a odlivu, tj. rozdíl mezi hladinou přílivu a odlivu, naměřené na pobřeží Lamanšského průlivu, patří k největším na světě a odhaluje oblasti přibřeží, které jsou tím větší, čím je přibřeží méně strmé. Hladiny dosahované při odlivu a přílivu se liší podle slapového koeficientu. Některé oblasti přibřeží jsou odkryty každý den, i když je koeficient nízký, zatímco jiné jsou odkryty pouze při vysokém koeficientu.

Normandské přibřeží je otevřené: mezi otevřeným mořem a pobřežními vodami, kde se nacházejí chovné systémy, neexistuje žádná přirozená bariéra. Ústřice tak během chovu podléhají silné hydrodynamice oblasti (proudy, vlny, vlnobití, příliv a odliv). Proudy v Lamanšském průlivu jsou nejsilnějšími slapovými proudy v Metropolitní Francii. Hrají důležitou roli při přesunu vodních mas a přispívají k jejich vertikální homogenitě.

Normandská přibřeží jsou navíc dostatečně nosná, aby umožnila opakovaný průjezd traktorů. Chovná zařízení jsou díky tomu přístupná po souši. Píscito-bahnnitý substrát se šterkem a oblázky je pro plošiny, na kterých jsou ústřice umístěny, ideální.

Normandské pobřežní vody mají dobrou trofickou kvalitu. Mnoho vodních toků jednotlivých povodí území přivádí do moře živné soli potřebné k produkci fytoplanktonu, kterým se ústřice živí. Mísení vod proudy přispívá jak k šíření živin z usazenin nebo terigenních sedimentů, tak k okysličování vody.

A konečně, vzhledem k teplotě vody a nepřítomnosti skal neumožňuje Lamanšský průliv rozmnožování ústřic a slávek ani přirozený sběr na přibřeží. V důsledku toho je okolní oblast řídce osídlena a chované ústřice se o potravní zdroje musí dělit jen s malým množstvím konkurentů, a mají je proto k dispozici ve velkém množství.

Lidské faktory

V minulosti se na trh uváděly normandské ústřice z přirozených oblastí jejich výskytu. O tehdejších postupech a rozsahu těchto činností v Normandii svědčí edikt vydaný Ludvíkem XIV. v roce 1691, který zavedl titul dodavatele a prodejce ústřic, a rovněž četné spisy z 18. století. V 19. století se ústřice dodávaly do Paříže, velkých měst západní a severní Francie a dokonce až do Štrasburku, Lyonu, Ženevy a Belgie.

Ústřice lovíli rybáři na lodích a poté je ukládali do nádrží na přibřeží, kde čekaly na přepravu. Právě v této době se ukázal účinek jejich uchovávání ve slapových oblastech: ústřice, které se denně dostávaly na sucho v důsledku střídání přílivů a odlivů, získaly lepší odolnost při opadnutí vody, a tím i lepší schopnost uchování během přepravy a uvádění na trh.

Když se na konci 19. století postupně vyčerpaly přirozené oblasti výskytu ústřic, hledali producenti alternativu v podobě vývoje chovných technik. Zpočátku se malé ústřice ukládaly vodorovně na dno v chovných zařízeních. V šedesátých letech 20. století se pak vyvinul vyvýšený chov ústřic, v dřevěných bednách uzavřených drátěným pletivem a připevněných k malým kúlům. Teprve počátkem sedmdesátých let s příchodem plastových pytlů, které byly odolnější vůči mořským podmínkám, se techniky vyvýšeného chovu zdokonalily a chov ústřic se začal provozovat také na západním pobřeží poloostrova Cotentin.

Od té doby se techniky příliš nezměnily: ústřice se ukládají do pytlů nebo košů, které jsou připevněny ke kovovým konstrukcím nebo plošinám umístěným na přibřeží. Tímto způsobem nepřicházejí do styku se zemí, což zabraňuje vzniku nepříjemných pachů a chutí.

V důsledku přechodu od rybolovu k chovu se producenti ústřic zaměřili na nejvhodnější druhy. V současnosti se chovají ústřice rodu *Crassostrea*, které byly do Normandie dovezeny v šedesátých letech.

Během produkčního cyklu se pytle s ústřicemi promíchávají a obracejí, aby se zajistil rovnoměrný růst ústřic. Ústřice se občas vynesou na břeh, kde se roztřídí podle velikosti a vloží zpět do pytlů a poté se opět umístí na přibřeží.

Pro přípravu normandských ústřic k uvedení na trh se zachovává praxe uchovávání v ústřičných slapech (tzv. *trompage*). Na konci produkčního cyklu se ústřice po roztřídění za účelem uvedení na trh opět ukládají do pytlů. Tyto pytle se na dobu nejméně 28 dní připevní na plošiny slapových nádrží umístěných v horní části přibřeží.

Nakonec se normandské ústřice přemístí do přípravných nádrží na pevnině. Nádrže jsou zásobovány vodou přímo z moře nebo z vrtu. Tato voda se nesmí recyklovat ve vodním okruhu, aby ústřice měly pro přepravu k dispozici přírodní mořskou vodu nejvyšší kvality. Ústřice se poté balí k prodeji. Jsou tříděny a ukládány do tzv. *bourriches* vypouklou částí lastury dolů, bedny se uzavřou víkem a převážou, aby se zachovalo co nejvíce meziskořepinové vody, která je nezbytná pro jejich přežití.

Specifičnost produktu

„Huître de Normandie“ je ústřice obrovská typu *fine* nebo *spéciale*. Má tvrdou vnější lasturu pravidelného tvaru, bez odštíplých nebo oddrolených částí. Dlouhé ústřice jsou z CHZO vyloučeny. Svalovina je pevná a udržuje lasturu dlouhodobě uzavřenou, což umožňuje uchování ústřice v dobrém stavu při přepravě a uvádění na trh.

Kromě chovu v délce minimálně 28 týdnů v této oblasti je normandská ústřice chována nejméně 28 dnů v ústřičných slapech, čímž se odlišuje od ostatních produktů z oblasti Lamanšského průlivu. Tato fáze umožňuje ústřicím zpevnit lasturu, která mohla být poškozena během třídění. Přispívá rovněž ke zvýšení odolnosti ústřic při opadnutí vody. Účinek chovu v ústřičných slapech byl posouzen ve studii, kterou v roce 2019 provedl Regionální výbor pro chov měkkýšů v Normandii – Severním moři. Tato studie hodnotí stav ústřic, které byly chovány v ústřičných slapech, ve srovnání s ústřicemi, které zde chovány nebyly (kontrolní skupina). Ústřice byly po vyjmutí z vody uchovávány v přepravných *bourriches* v chladírně, aby se napodobily podmínky, za kterých jsou uváděny na trh. Jejich vitalita se hodnotila po 14 dnech skladování na základě následujících kritérií: uzavření lastury a uvolnění vody po otevření, což jsou kritéria běžně používaná francouzskými spotřebiteli k určení, zda je ústřice živá, a tedy vhodná ke konzumaci. Studie ukazuje, že po 28 dnech chovu v ústřičných slapech je index vitality ústřic 97 %. Téměř všechny ústřice chované v ústřičných slapech byly vhodné ke konzumaci.

Příčinná souvislost

Produkce normandských ústřic je úzce spjata se zeměpisným prostředím, jehož specifické vlastnosti dokázali chovatelé ústřic v Normandii plně využít. Kromě používaných technik, které mohou být stejné jako v jiných oblastech produkce, vyžaduje chov normandských ústřic skutečné know-how založené na přizpůsobení lidských zásahů podmínkám přírodního prostředí.

Terén přibřeží Normandie nabízí rozsáhlé plochy přístupné ze souše, na kterých lze umístit plošiny s ústřicemi. Rostou díky trofickým zdrojům vod Lamanšského průlivu, o které se nemusí s nikým dělit, protože zde nejsou žádná výskytistě divokých měkkýšů. Díky promíchávání přílivovými a odlivovými proudy a tomu, že chovatelé pytle s ústřicemi otáčejí, se dosahuje pravidelného tvaru lastur. Četnost otáčení pytlů na plošinách závisí na poloze míst a jejich přírodních podmínkách. Dlouhé ústřice, které jsou výsledkem nedostatečného pohybu během růstu, se vyřazují.

Během chovu mohou chovatelé přemísťovat ústřice z jednoho zařízení do druhého v rámci zeměpisné oblasti. Tento postup, který lze přirovnat k přesunu stád, umožňuje využít místních podmínek z hlediska proudů a trofických zdrojů k „výrobě“ ústřic. Vznikají tak zejména ústřice typu *spéciale* s vyšším obsahem masa než ústřice typu *fine*.

Po minimálně 28 týdnech chovu v oblasti jsou ústřice přemístěny do ústřičných slapů. Právě tato fáze, která umožňuje získat ústřice, jejichž lastury zůstávají po dlouhou dobu zavřené, čímž se prodlužuje délka jejich života, a pečlivost při balení zajišťují, že normandské ústřice jsou během přepravy a uvádění na trh uchovány v dobrém stavu a mají lastury bez odštíplých nebo oddrolených částí.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-abf61374-7fad-4cba-94a3-019f66cfd0d6/telechargement
